

LE MARCHÉ ABATTOIR DE VALENCIENNES  
ETUDE TECHNICO-ECONOMIQUE

THÈSE

présentée

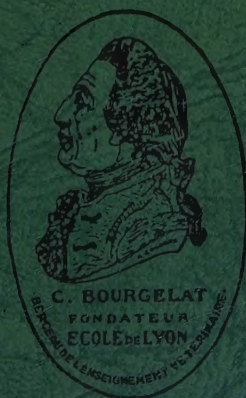
A L'UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD LYON

( Médecine - Pharmacie ) et soutenue publiquement le 18 Janvier 1977  
pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

Jean-Noël SAUDO

né le 22 Décembre 1952 à Valenciennes









**LE MARCHÉ ABATTOIR DE VALENCIENNES**  
**ÉTUDE TECHNICO-ÉCONOMIQUE**

**THÈSE**

présentée

**A L'UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON**

( Médecine - Pharmacie ) et soutenue publiquement le 18 Janvier 1977  
pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire

par

**Jean -Noël SAUDO**

né le 22 Décembre 1952 à Valenciennes



LE MARCHE ABATTOIR DE VALENCIENNES  
ETUDE TECHNIQUE-ECONOMIQUE

THESE

présentée  
A L'UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON  
( Médecine - Pharmacie ) et soutenue publiquement le 18 Janvier 1977  
pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire



Jean-Michel SAUDO

né le 22 Octobre 1952 à Valenciennes



PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ECOLE NATIONALE  
VETERINAIRE DE LYON

---

DIRECTEUR ..... Monsieur le Professeur FROGET

DIRECTEURS HONORAIRES ..... Messieurs les Professeurs  
JUNG, TAPERNOUX, FLORIO.

PROFESSEURS

- 1°- Pharmacie et Toxicologie ..... M. LORGUE
- 2°- Anatomie descriptive - Extérieur -  
Anatomie appliquée..... M. BARONE
- 3°- Physiologie - Thérapeutique -  
Pharmacodynamie..... M. BOST
- 4°- Histologie - Embryologie -  
Anatomie pathologique..... M. LUCAM
- 5°- Hygiène et Industrie des aliments  
d'origine animale..... M. FLACHAT
- 6°- Parasitologie et Maladies Parasitaires..... M. EUZEBY
- 7°- Pathologie Médicale des Equidés et des  
Carnivores - Législation Vétérinaire ..... M. FONTAINE
- 8°- Pathologie Médicale du bétail et des  
animaux de basse-cour..... M. COTTEREAU
- 9°- Technique Chirurgicale - Pathologie  
Chirurgicale..... M. COULON
- 10°- Obstétrique - Pathologie de la Reproduction.. M. BERTRAND
- 11°- Pathologie Générale - Microbiologie -  
Immunologie..... M. OUDAR
- 12°- Ethnologie - Zootechnie -  
Economie Rurale..... M. FROGET
- 13°- Botanique appliquée - Agronomie -  
Alimentation..... M. WOLTER
- 14°- Physique et Chimie biologiques et médicales.. M. MAGAT
- 15°- Maladies Contagieuses - Zoonoses -  
Législation sanitaire..... M. JOUBERT



## PROFESSEURS SANS CHAIRE

M. FERNEY (Détaché à l'Institut de Médecine et Sciences Vétérinaires de DAKAR).

MM. CHANTEGRELET, DELATOUR, DESCHANEL, JEAN-BLAIN, LAPRAS,  
LE NIHOANNEN.

## MAITRES DE CONFERENCES

M. BOIVIN.

## MAITRES-ASSISTANTS AGREGES

MM. GASTELLI, MOUTHON.

## MAITRES-ASSISTANTS

Mme CHAUVE, MM. DALBIEZ, FARGES, FRANCK, GEVREY, KECK, LABE,  
Mlle LAVAL, MM. LEGEAY, PAYAN, PRAVE, Mme RACHAIL, M. RICHARD.

## ASSISTANTS

MM. BASSIER, BELLI, BILLIONNET, CHERMETTE, CHEVRIER, DEGUELLE,  
EUZEBY, FAU, GARNIER, GOHE, GOUY, HARS, TIANO, VILLON.

## EXAMINATEURS DE LA THESE

Président : M. le Professeur BERTOYE  
de la Faculté de Médecine.  
Premier Assesseur : M. le Professeur FLACHAT  
de l'Ecole Nationale Vétérinaire.  
Deuxième Assesseur : M. le Professeur LORGUE  
de l'Ecole Nationale Vétérinaire.



A mes Parents

En témoignage d'affection et de reconnaissance.



A Monsieur le Professeur BERTOYE  
de la faculté de médecine de Lyon

Qui nous a fait le grand honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse.  
Hommage respectueux.



A Monsieur le Professeur FLACHAT  
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Qui nous a inspiré ce travail et nous a  
guidé dans son élaboration.  
Qu'il veuille bien trouver ici l'expres-  
sion de notre vive gratitude et de notre  
profond respect.

A Monsieur le Professeur LORGUE  
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon

Qui a bien voulu faire partie du jury de  
notre thèse.  
En témoignage de notre grande reconnais-  
sance.



A Monsieur le Docteur WILLIOT  
Directeur de l'abattoir municipal de Valenciennes

En remerciement de son accueil bienveillant et des judicieux conseils qu'il nous a prodigués avec tant d'amabilité.

Au personnel et aux usagers de l'abattoir municipal de Valenciennes.

Qui nous ont toujours réservé le meilleur accueil.



## AVANT-PROPOS

Tout au long du circuit de commercialisation de la viande, ce terme même de " viande " est compris différemment par le producteur, le boucher en gros, le détaillant ou le consommateur. Si le premier envisage la viande sous l'aspect du bétail sur pieds, les commerçants en tant que carcasses, pièces de découpe, ou denrée directement commercialisable, pour le consommateur, celle-ci représente ce qu'il a dans son assiette : bifteck, rôti ou pot-au-feu. Le commerce de la viande est caractérisé par la présence nécessaire d'une chaîne d'intermédiaires opérant la transformation d'un produit brut en produit fini, livrable à la consommation. L'abattoir est le maillon le plus important de cette chaîne : c'est l'établissement où s'effectue la transformation de l'animal vivant en carcasse et cinquième quartier, à laquelle s'ajoutent l'inspection sanitaire et de salubrité et l'appréciation qualitative. L'abattoir, dans sa forme actuelle, est cependant d'apparition récente.

A l'origine, l'opération de transformation, d'intérêt public, était assurée par les bouchers, dans leur tuerie particulière, et nul n'avait droit de



regard sur leur activité. Cette situation, véritable monopole, conférait à la corporation une puissance que le pouvoir central jugeait d'autant plus intolérable que le contrôle fiscal s'avérait impossible.

La raison politique de puissance publique, ainsi que les impératifs plus humanitaires d'ordre et de sécurité, d'hygiène et de salubrité, présidèrent à la promulgation de divers décrets tendant à regrouper ce secteur d'activité par la création d'abattoirs publics, destinés à se substituer peu à peu aux tueries particulières. C'est ainsi qu'apparurent les abattoirs, établissements publics où les bouchers venaient abattre pour leur propre compte ; bien qu'ayant encore évolué par la suite, leur but est resté le même : répondre de la meilleure façon possible à un besoin légitime de la population. L'abattoir public peut et doit être considéré comme un service public et, comme tel, doit satisfaire à certaines conditions.

L'abattoir, service public, a pour missions :

- d'assurer et de préserver l'ordre, l'hygiène et la santé publics. L'exécution de cette mission, confiée au maire et au vétérinaire agent de l'Etat, fait de l'abattoir un service public à caractère administratif.
- d'assurer l'approvisionnement en viande de la population locale. L'abattoir doit en effet, répondre aux besoins d'un groupe territorial donné, sans que les autres groupes soient directement intéressés à



son fonctionnement : il s'agit donc d'un service public local, tout au moins au départ. Actuellement, la restriction du nombre des abattoirs, conformément au plan d'équipement, a accru d'autant leur rayon d'activité, et le développement des transports frigorifiques a entraîné une plus grande complication des relations commerciales.

- d'assurer aux producteurs un débouché constant et de permettre une libre concurrence entre tous les professionnels en leur évitant l'obligation de s'en remettre aux entreprises privées. En conséquence, les abattoirs publics, qui exercent leur activité parallèlement à celles-ci, d'aménagement et de fonctionnement semblables, ont un caractère industriel et commercial. Cependant, là encore, la mise en application d'un plan d'équipement en abattoirs a limité l'initiative privée en ce domaine, sans créer toutefois de monopole d'état. L'abattoir public doit rester concurrentiel avec les abattoirs privés et ne pas constituer une charge pour la collectivité.

Il doit d'autre part respecter les principes fondamentaux de tout service public :

- le principe de continuité, c'est-à-dire l'obligation d'assurer le bon fonctionnement du service en tous temps, donc d'avoir une gestion saine et de l'adapter continuellement aux besoins en procédant aux améliorations techniques nécessaires.
- le principe d'égalité des droits des usagers : tous ont droit au fonctionnement du service et celui-ci doit fonctionner dans les mêmes conditions au profit de tous ; cece n'est peut-être pas le plus facile à réaliser.



Ces diverses obligations, garantie des missions de service public et respect de ses principes fondamentaux, ont imposé l'instauration de règles de gestion et d'exploitation. En effet, l'abattoir doit être équipé et géré pour répondre à des services multiples et doit pouvoir s'adapter aux problèmes d'aujourd'hui comme aux nécessités de demain. Soumis à des impératifs de productivité, de rentabilité, il doit suivre l'évolution du marché et des techniques.

L'abattoir public est le carrefour du commerce de la viande : c'est le point de convergence de tous les types d'animaux, de tous les professionnels, de tous les circuits ; la collectivité propriétaire devra concilier des intérêts divergents et l'intérêt public. Organisme de service public, l'abattoir doit satisfaire les besoins de la consommation et de la distribution de masse de la société industrielle, permettre la persistance d'une distribution traditionnelle, offrir des débouchés à un élevage qui reste inorganisé. Il nécessite une gestion particulière, délicate, très dépendante des conditions locales de production et de consommation, qui doit allier l'efficacité nécessaire à l'exploitation d'un service industriel et commercial à la prudence et au contrôle de l'utilisation des deniers publics.

La loi du 8 Juillet 1965 a définies règles de gestion et d'exploitation des abattoirs publics, en imposant la mise en place d'un exploitant unique, chargé d'assurer la prestation des services nécessaires aux usagers. Cette disposition veut répondre à l'objectif de rentabilité et de modernisation du mode de gestion des abat-



toirs, tout en prenant les mesures devant garantir leurs missions de service public.

Le choix est laissé à la collectivité propriétaire entre trois types de gestion-exploitation : en régie communale, par affermage ou par concession. Les facteurs locaux sont d'une grande importance dans la recherche de la formule idéale : chaque établissement a ses difficultés propres. L'organisation professionnelle des usagers, la structure du marché local sont autant de composantes à intégrer dans cette recherche.

Beaucoup d'abattoirs représentent un souci pour la collectivité. La mise en place d'un exploitant unique, selon une formule adaptée aux conditions locales, peut la décharger de cette préoccupation, mais peut aussi lui faire perdre une partie de ses pouvoirs. Aussi, dans la vie d'un abattoir public la collectivité propriétaire joue-t-elle un rôle prépondérant : de son dynamisme et de sa clairvoyance dépendent la bonne marche de l'établissement et la satisfaction des usagers. Et c'est dans ce sens qu'il faut comprendre le mot d'Edouard HERRICT, déclarant : " Monsieur le Maire, montrez-moi votre abattoir et je vous dirai comment vous administrez votre commune ".

L'étude du marché abattoir de Valenciennes, pris comme réalisation-type, permet d'analyser les problèmes qui peuvent se présenter à une collectivité désireuse d'adapter les techniques et la gestion de son abattoir aux conditions actuelles du marché de la viande, en conformité avec la récente législation.



## INTRODUCTION

La région du Nord, présentée généralement comme une région à vocation industrielle, n'en présente pas moins un secteur agricole fort actif, dans lequel l'élevage entre pour une bonne part.

L'élevage bovin est mixte, en proportion pratiquement équilibrée entre lait et embouche. Ainsi, pour le seul département du Nord, la production de viande bovine en provenance d'exploitations du département représente 63,80 % du total abattu. Cette production se répartit en :

- 50.000 animaux de réforme
- 64.000 animaux d'embouche

Pratiquement tous les veaux abattus proviennent du Nord.

L'élevage porcin occupe une place très importante : 67 % environ des porcs abattus proviennent d'élevages du département.

Si 85 % des ovins abattus sont de production locale, l'élevage ovin ne représente pas grand chose par rapport aux quantités de viandes ovines impor-



tées. De même les équidés ne présentent qu'un intérêt tout à fait secondaire dans le département, puisque 67 % des animaux abattus sont importés de l'étranger et 16 % d'autres départements.

Dans ce cadre général, la région de Valenciennes, renfermant sur une superficie d'environ 600 km<sup>2</sup> une population de 376.000 habitants, constitue un centre de consommation important, que les 32.000 bovins de l'arrondissement ne peuvent suffire à approvisionner. Ces quelques chiffres permettent d'augurer de la complexité des circuits commerciaux, aussi bien approvisionnement que désapprovisionnement, car la situation de Valenciennes, non loin de la frontière et sur l'axe autoroutier Paris-Bruxelles, facilite les communications avec la capitale et le Benelux et favorise le rayonnement de son marché abattoir.

Au cours de cette étude seront envisagés successivement :

- Tout d'abord les problèmes pratiques d'implantation et de réalisation, la réponse apportée à cet aspect purement technique, c'est à dire l'abattoir tel qu'il se présente sur le terrain.

- Dans un deuxième temps, le fonctionnement et l'exploitation de cet outil de travail et tous les problèmes qui s'y rattachent.

- Dans une troisième partie enfin, toutes les données d'ordre strictement économique : investissement, gestion et bilan général.



## PREMIERE PARTIE

### IMPLANTATION - REALISATION

Une collectivité désireuse de disposer d'un abattoir satisfaisant aux conditions nouvelles imposées à la fois par la réglementation et par l'évolution constante des techniques et des structures du marché de la viande, en relation avec la situation socio-économique, se trouve devant deux possibilités : moderniser un abattoir préexistant ou reconstruire un établissement moderne. Des congrès entiers ont été consacrés à ce problème, et il s'agit là d'un choix qu'il n'est pas possible de faire sur un plan général, chaque abattoir représentant plus ou moins un cas particulier.

La première proposition a pour elle son côté économique : conserver l'installation initiale pour ne modifier que l'équipement intérieur permet d'économiser les frais d'achat du terrain et de construction du gros-oeuvre. Cependant, la solution de compromis ainsi obtenue ne présente souvent qu'une portée limitée dans le temps. Le lieu d'implantation des abat-



toirs anciens n'est, en général, plus adapté aux conditions actuelles. Dans de nombreux cas, la deuxième possibilité, plus réaliste, semble préférable ; c'est celle qui a été retenue à Valenciennes. Ce choix s'explique facilement si l'on considère quelques points d'histoire.

L'ancien abattoir était né de la volonté des édiles locaux, encouragés par Louis-Philippe, de supprimer les scènes de tueries dans les rues de la ville qui, en 1832, comptait 18.958 habitants. Un terrain fut alors exproprié, rue Salle le Comte, à proximité immédiate de la caserne et de l'hôpital. On engagea une dépense de 180.000 francs de l'époque. La première pierre fut posée en 1838 et la mise en service intervint en Juin 1841 . Il fonctionnait encore 120 ans plus tard, dans des conditions de vétusté et d'incommodité telles que l'on pouvait craindre la paralysie totale.

Dès 1920, on envisageait son remplacement. Ce n'est que fin 1957 que le conseil municipal demanda l'inscription en priorité au programme 1958 de la construction d'un nouvel abattoir. Cette décision intervenait à la suite de la réalisation, cette année là, d'un avant-projet d'architectes, et après enquête réalisée dans le cadre d'un éventuel plan d'équipement en abattoirs. En 1960, conformément au rapport des architectes, un terrain de vingt hectares environ est acheté hors de la ville, en vue d'y établir un " complexe alimentaire " . La même année, un nouvel avant-projet évalue la capacité du futur abattoir à 9600 tonnes, en fonction d'une population de 192.000 habitants.



La première réalisation est le marché aux bestiaux, mis en service en 1964. Dans le même temps, les études, projets et devis se succèdent pour la réalisation de l'abattoir, mise en adjudication sur concours. Si la nécessité de celui-ci ne pouvait échapper à personne, de graves dissensions apparurent quant à la capacité à lui donner. Le tonnage annuel à cette époque s'établissait aux environs de 3.000 tonnes. L'apparition du plan national d'équipement, prévoyant la fermeture de tous les abattoirs et tueries particulières périphériques, vétustes certes mais souvent rentables, provoqua de nombreux remous dans l'opinion. En définitive, l'abattoir de Valenciennes, qui devait profiter de ces dispositions, fut prévu et inscrit pour 13.600 tonnes. Les travaux commencèrent en 1969 et l'inauguration eut lieu en Septembre 1972. Mais ce retard dans la réalisation du projet dans la mise en application du plan eut pour effet une augmentation notable du coût réel par rapport au devis initial, ainsi qu'un manque d'apport d'abattages en début d'exploitation, compliquant une gestion déjà délicate.

#### IMPLANTATION

Le complexe alimentaire : marché aux légumes, marché aux bestiaux, abattoir, est implanté au Nord de la commune, derrière le quartier Saint-Roch, dans une zone limitée d'une part par les voies ferrées et un bras de décharge de l'Escaut, et d'autre part par le Vieil Escaut lui-même, sur l'emplacement d'une ancienne usine de textiles. La nature du terrain, alluvionnaire et très humide, est un inconvénient, mais il



en est pratiquement partout ainsi ; en conséquence, l'abattoir a été construit sur un seul niveau, de façon à réduire au maximum la profondeur des fondations.

De nombreuses entreprises se sont établies dans ce secteur vaste et peuplé ( EDF, station d'épuration des eaux ). Une usine de conservation par le froid et congélation est en cours d'installation. Ces proximités représentent des avantages non négligeables, de même que les possibilités d'extension future : la superficie a été calculée au plus large. Les accès sont aisés : les aires de dégagement sont importantes. Malheureusement, les voies routières empruntées par les transporteurs ne sont pas aussi récentes. La gare de marchandises est toute proche et une voie ferrée spécialement aménagée conduit directement au quai du marché aux bestiaux.

La fourniture en eau, gaz et électricité n'a posé aucun problème particulier. L'évacuation des eaux usées ne constitue pas non plus une préoccupation : celles-ci, reprises par la station d'épuration voisine, sont ensuite rejetées à l'Escaut. La pollution des eaux se trouve donc réduite au minimum, comme les autres nuisances : en effet, le bruit et l'intensité de la circulation, peu prononcés au demeurant, ne semblent pas devoir constituer une gêne pour les quelques riverains ; Enfin, l'absence de tout traitement thermique du sang, des suifs et autres issues évite en majeure partie l'émission de fumées et odeurs désagréables, bien que la situation de l'abattoir ne soit pas des plus favorables sur le plan du régime des vents dominants.

Dans l'ensemble, le choix du lieu d'im-



plantation, à la fois dans l'agglomération et isolé dans une zone industrielle peu peuplée, peut être considéré comme satisfaisant à tous points de vue.

## CONSTRUCTION - EQUIPEMENT

### A - Marché aux bestiaux

Le marché aux bestiaux, premier ouvrage réalisé, date déjà de 1964. Situé dans la partie Nord-Est du complexe alimentaire, il occupe une surface de près de 30.000 m<sup>2</sup>, sur laquelle ont été édifiés des bâtiments totalisant environ 8.500 m<sup>2</sup> de surface couverte.

L'élément principal de cet ensemble est la halle aux gros bovins, qui en occupe le centre. Offrant 6.850 m<sup>2</sup> de couverture, elle se compose de 13 rangées de barrières métalliques aménagées dans la largeur, séparées par un intervalle de 4,80 m se déployant sur toute la longueur, elles sont seulement interrompues au niveau de trois allées transversales dont une, centrale, communique avec l'abattoir par un couloir de guidage des animaux. De petits travaux d'agrandissement en diminuant la largeur des allées, ont permis de gagner quelques places supplémentaires. La capacité d'accueil ressort maintenant à plus de 2.000 têtes.

En façade sont aménagés onze parcs de renvoi de 7 mètres sur 5, et trois parcs de 14 mètres sur 6, avec portes coulissantes à chaque extrémité, destinés au débarquement des animaux.



Sur un des côtés sont disposés les locaux administratifs et de restauration et un quai de transbordement, le long du terminus de la voie ferrée. De l'autre côté, le terrain est séparé de celui de l'abattoir par une barrière métallique, et la station de lavage-désinfection, située à l'écart, est commune aux deux établissements.

Derrière l'édifice principal est située la halle aux veaux et porcs, de 1.250 m<sup>2</sup>, construite sur le même modèle, mais d'une longueur de 20 mètres seulement. Elle se décompose en douze logettes, séparées par les allées et un poste de pesage. Ce bâtiment est beaucoup trop grand pour l'usage actuel, le nombre de veaux ou de porcs présentés sur chaque marché ne dépassant pratiquement jamais quarante unités.

L'entrée et la sortie des véhicules, la circulation et le stationnement se font sans problèmes : la surface de dégagement devant la façade représente plus d'un hectare. On peut avoir malgré tout quelque encombrement au niveau du poste de désinfection, qui ne peut traiter tous les véhicules en même temps.

Il est un peu regrettable que ces vastes et belles installations ne soient utilisées qu'une matinée par semaine, le vendredi. La proximité immédiate de l'abattoir donne à penser qu'elles pourraient occasionnellement rendre service, en dépannage, si les locaux de stabulation de celui-ci s'avéraient insuffisants.

## B - Abattoir

Le temps n'est plus où l'on faisait



d'un abattoir un monument à la gloire de l'architecture ; le contenu a pris le dessus sur le contenant et les abattoirs modernes ne seront jamais classés monuments historiques. La construction d'un abattoir public est aujourd'hui soumise au respect d'un ensemble de prescriptions réglementaires, émanant de diverses instances nationales ou communautaires. Les instructions du Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France sont les plus anciennes, mais les plus importantes sont celles de l'arrêté ministériel du 28 Mars 1967 , ainsi que différentes directives de la Communauté Economique Européenne. Tous ces textes fixent des normes pour les abattoirs inscrits au plan, et plus particulièrement aux abattoirs agréés pour l'exportation dans les pays de la C.E.E.

Un certain nombre de principes sont à la base de ces réglementations, dictés par des soucis d'ordre sanitaire ou technique, à savoir :

- l'acheminement continu, sans retour en arrière, sans croisement ni chevauchement.

- la séparation franche entre secteurs souillés et secteurs propres, et dans une même section entre local souillé et local propre.

- la contiguité la meilleure possible, de façon à réduire les manutentions au minimum.

- autant que possible, le regroupement des locaux nécessitant une climatisation, pour réduire les pertes en énergie.

C'est dans cet esprit que l'abattoir de Valenciennes a été conçu. Construit sur un seul niveau, il offre une superficie couverte totale de plus de 10.000 m<sup>2</sup>, non compris les bâtiments administratifs, sur un terrain de 45.000 m<sup>2</sup>. Il se présente sous la forme d'un bâtiment



principal, de deux bâtiments satellites réservés aux animaux vivants et aux cuirs, et d'un petit édifice accessoire qui constitue l'abattoir sanitaire.

#### 1 - Secteur animaux vivants

Ce secteur est disposé à l'opposé de la façade de chargement des carcasses. Des parcs de débarquement et de comptage, du même type que ceux du marché, avec lequel ils sont en communication, forment des couloirs de guidage vers les locaux de stabulation. Ils sont constitués de deux bâtiments indépendants, l'un pour le gros bétail, l'autre pour veaux, moutons et porcs.

Le premier, d'une superficie de 1.400 m<sup>2</sup> environ est attenant à la salle de stockage des cuirs et peaux. Il comprend sept unités, formées par deux rangées de stalles en vis à vis ; une unité particulière est réservée aux animaux difficiles et une autre est destinée aux chevaux. Un système de couloirs permet de conduire facilement les animaux jusqu'au poste d'assommement.

Le second bâtiment, de 900 m<sup>2</sup>, est subdivisé en deux parties : une porcherie comportant 54 cases soit une capacité de 650 porcs environ, et une étable pour les veaux et moutons formée de 18 cases, soit plus de 200 places. Là encore, des aménagements permettent d'amener les porcs et les veaux jusqu'au poste d'assommement correspondant, par deux entrées distinctes, sans possibilité de communication.

Ces locaux sont actuellement suffisants, mais leur extension éventuelle est d'ores et déjà prévue, par emprise sur l'espace gazonné qui s'étend entre les deux bâtiments, et au milieu duquel se trouve la fumière.



## 2 - Secteur viande et abats rouges

C'est le secteur le plus important d'un abattoir. Il comporte différents postes, qu'il faut veiller à bien individualiser car certains apportent un risque de souillure. De même, on a intérêt à bien séparer les espèces, le secteur porc surtout.

### a) - Locaux d'abattage

Tous les abattages ont lieu dans une grande salle de 1.250 m<sup>2</sup>, dans laquelle on distingue trois parties : une section gros bétail, une section veaux et moutons et une section réservée à la chaîne d'abattage des porcs, aménagée de façon plus indépendante.

#### a-1) Halle d'abattage gros bétail

Celle-ci représente la majeure partie de la grande salle. Elle est orientée selon la plus grande longueur, de sorte que les animaux vivants sont introduits par le fond, face aux étables, et s'acheminent au fur et à mesure des opérations d'abattage vers la bascule et les salles de ressuage. Elle est équipée d'une file d'abattage, comprenant différents postes reliés par un réseau de manutention birail. L'équipement comprend :

- Box d'abattage (2m50 sur 1m20 - 3m80 de haut) avec fond mobile, pour éjection de l'animal assommé.

- Pistolet d'abattage pneumatique " Ingersollrand " avec compresseur de 3 cv.

- Poste de levée des bovins assommés.

- Poste d'immobilisation pour saignée.

- Installation de récupération du sang avec bac de réception (140 litres), batteur-défibrineur,



pompe (1,5 cv), cuve de stockage du sang défibriné (3000 litres).

- Poste d'immobilisation après égouttage
- Poste d'immobilisation pour travail tête et pattes.
- Table de réception têtes et pattes.
- Douche spéciale pour nettoyage des na-seaux.
- Table de dépouille des têtes et coupe des cornes.
- Scie électrique pour coupe des cornes " Dickorotor 2 ".
- Appareil électrique de dépouille " E.F.A." pour le travail des têtes et pattes avant.
- Plate-forme de travail des têtes et pattes
- Poste d'immobilisation double pour travail de la première patte arrière.
- Plate-forme de travail de la première patte arrière.
- Appareil électrique de dépouille " E.F.A."
- Poste d'immobilisation pour transfert deuxième patte, travail deuxième patte et dépouille des cu-lées.
- Plate-forme de transfert deuxième patte et dépouille des culées.
- Appareil électrique de dépouille " E.F.A."
- Plate-forme de dépouille des mamelles.
- Appareil électrique de dépouille " E.F.A."
- Poste d'écartement des pattes arrières pour fente du quasi.
- Poste d'immobilisation pour dépouille des flancs.
- Appareil électrique de dépouille "E.F.A." ( en fait, actuellement, la dépouille est terminée par ar-rachage grâce à un treuil qui tire sur le cuir )
- Poste d'immobilisation pour fente du sternum.



- Plate-forme pour fente du sternum.
- Scie électrique " Dickorotor " pour fente du sternum.
- Poste d'immobilisation, écartement des pattes arrières pour éviscération abdominale.
- Plate-forme d'éviscération abdominale et goulotte d'évacuation.
- Poste d'immobilisation pour éviscération thoracique.
- Poste d'écartement des pattes arrières pour fente vertébrale .
- Plate-forme mobile pour fente vertébrale.
- Scie électrique " Dickorotor " pour fente vertébrale avec potence support.
- Poste de lavage des demi-carcasses.
- Table d'inspection abats rouges.
- Convoyeur d'entraînement des balancelles de collecte des abats blancs : réseau tubulaire de circulation des balancelles, ensemble d'entraînement, élévateur continu pour chargement de niveau des ballencelles.
- Poste de lavage des balancelles vides.
- Douches modèle abattoir pour : saignée, pattes avant et têtes, pattes arrières, travail culées etc... ( soit au total 23 ).
- Poste de lavage désinfection des couteaux " Saminox " (deux) et essuie-mains " Elis ".

La capacité théorique de cette installation est de 25 à 30 animaux à l'heure.

#### a-2) Halle d'abattage veaux-moutons

Située dans la même salle, elle occupe une place beaucoup plus restreinte. Elle dispose d'une en-



trée particulière faisant face aux locaux de stabulation correspondants. Elle est équipée d'une pseudo-file, disposée en U, montée sur réseau de manutention tubulaire, et comprenant :

- Poste d'assommement.
- Elévateur continu pour levée des animaux assommés.
- Poste d'immobilisation pour zone de saignée.
- Cuve de collecte (140 litres).
- Poste d'immobilisation pour dépouiller le premier cuisseau.
- Poste d'immobilisation pour dépouiller le deuxième cuisseau et fente du quasi.
- Poste d'immobilisation pour dépouiller le dorsale.
- Poste d'immobilisation pour éviscération.
- Poste d'immobilisation pour transfert des veaux sur rallonge d'évacuation.
- Douche modèle abattoir.
- Poste de lavage, désinfection des cou-teaux " Saminox " (deux) et essuie-mains " Elis ".
- Envoyeur d'entraînement des ballencel-les de transfert et inspection des viscères : réseau tubu-laire de circulation, ensemble d'entraînement.
- Goulotte d'évacuation et transport pneu-matique des canons, avec groupe moto-compresseur.
- Goulotte d'évacuation et transport pneumatique des abats blancs avec groupe moto-compresseur.

La capacité théorique de l'installation est de 30 à 35 animaux à l'heure.



### a-3) Halle d'abattage porcs

La zone d'abattage des porcs occupe un des coins de la grande salle, face à la porcherie, limitant ainsi le trajet des animaux. La première partie de la chaîne génératrice de fumées et de vapeurs, est séparée de l'ensemble par des cloisons intérieures. L'équipement comprend :

- Poste d'étourdissement, avec pince à anesthésier " Jemeau " avec alternostat, poignée revolver, cinq mètres de fil.

- Elévateur continu pour levée des porcs

- Poste de saignée avec cuve de récupération du sang ; batteur à sang " Verma ".

- Rampe d'arrosage des porcs pour nettoyage avant tunnel.

- Tunnel d'échaudage des porcs ( capacité : 120 porcs à l'heure ), arrosage intérieur et système de recyclage complet, deux bacs de 500 litres.

- Rampe d'affalage des porcs.

- Table de réception des porcs affalés.

- Machine à épiler " Bertand " à trois cylindres : deux cylindres à grattoirs fixes, un cylindre mobile à grattoirs souples.

- Table de réception après épilage.

- Elévateur continu d'évacuation.

- Four à flamber " Vanwinjsberghe " avec rampes de brûleurs fonctionnant au gaz.

- Machine à gratter le noir et finition, " Vanwinjsberghe ".

- Poste d'immobilisation pour éviscération.

- Poste d'immobilisation pour fente en demis.

- Poste d'immobilisation pour transfert des demis sur rallonge d'évacuation.



- Envoyeur d'entraînement des balancelles de transfert et inspection des viscères : réseau tubulaire de circulation, ensemble d'entraînement.

- Goulotte d'évacuation et transfert pneumatique des abats blancs, avec groupe moto-compresseur ( capacité : 120 masses abdominales à l'heure ).

- Douches modèle abattoir pour poste de saignée, zone de réception après épilage, etc... soit au total 12 .

- Poste de lavage et désinfection " Saminox " ( deux ).

Cette installation est capable d'assurer un débit de 120 porcs à l'heure.

#### a-4) Poste d'inspection et de pesée.

Les trois réseaux de manutention : gros bétail, veaux, porcs, convergent vers l'extrémité de la grande salle où sont aménagées le bureau d'inspection et le bureau de pesée, équipé d'une bascule automatique " S.C.O." De là, les carcasses sont dirigées vers les salles de ressuage ou aiguillées vers les salles de consigne ou de saisie.

#### b) - Locaux de réfrigération - ressuage

La réfrigération rapide des viandes s'effectue dans cinq chambres spécialement équipées : trois pour le gros bétail, deux pour les veaux ou les porcs.

Trois antichambres, d'une surface de 140 m<sup>2</sup> pour un volume de 585 m<sup>3</sup> chacune, sont réservées aux carcasses de gros bétail. Elles disposent toutes les



trois d'un conditionneur-diffuseur reposant au sol, d'une puissance frigorifique effective de 38.000 F.H. pour un débit d'air de 58.000 m<sup>3</sup>/h, soit un coefficient de brassage de 100.

La température y est abaissée dans un premier temps à -2°C ; les viandes se refroidissent ainsi de + 35°C à + 25°C en 4 heures. Puis la température étant maintenue entre 0 et + 2°C, les viandes passent de + 25°C à + 6°C en 18 heures.

Deux autres antichambres, d'une surface de 120 m<sup>2</sup> pour un volume de 495 m<sup>3</sup>, sont affectées aux veaux, moutons et porcs. Elles sont équipées chacune d'un conditionneur-diffuseur développant 38.000 F.H., avec un débit d'air de 46.000 m<sup>3</sup>/h pour un taux de brassage de 90. Dans la première, servant en général au ressuage du petit bétail, le programme est identique aux précédentes : la température de la viande passant d'abord de + 35°C à + 22°C en 4 heures, puis de + 22°C à + 2°C en 18 heures. Dans la seconde, réservée aux porcs (ainsi que dans la première, quand la quantité de porcs abattus l'exige) la température est abaissée tout d'abord à - 5°C puis maintenue entre 0°C et + 2°C ; la température de la viande passe alors de + 35°C à + 22°C en 4 heures, puis de + 22°C à + 2°C en 18 heures.

Ces chambres de ressuage sont satisfaisantes sur le plan technique , mais elles s'avèreront rapidement trop étroites si la production de l'abattoir continue sa progression.



c) - Locaux d'entreposage réfrigérés

Ces locaux se composent de quatre resserres, destinées à la conservation des viandes avant commercialisation, et d'une petite resserre particulière pour les abats rouges.

Les deux premières, de dimensions égales, ont un volume de 715 m<sup>3</sup>. Elles sont équipées d'un conditionneur-diffuseur d'air d'une puissance de 14.000 F.H. avec un débit d'air de 16.000 m<sup>3</sup>/h, pour un taux de brassage de 22.

La troisième, d'une taille légèrement supérieure puisque d'un volume de 865 m<sup>3</sup>, présente un conditionneur de 15.000 F.H. avec un débit de 18.000 m<sup>3</sup>/h soit un taux de brassage de 21.

La dernière est la plus grande : 1050 m<sup>3</sup>. Son conditionneur-diffuseur développe une puissance de 17.000 F.H. avec un débit de 24.000 m<sup>3</sup>/h, soit un taux de brassage de 22,5.

Dans ces quatre salles, la température est maintenue entre 0°C et 2°C : les viandes continuent à se refroidir jusqu'à + 2°C et sont conservées à cette température.

Enfin dans la resserre à abats rouges, de 252 m<sup>3</sup> la température est aussi contenue entre 0°C et + 2°C grâce à un groupe moto-compresseur indépendant, au Fréon 12, d'une puissance de 24.360 F.H. et un évaporateur à circulation d'air forcé d'un débit de 10.100 m<sup>3</sup>/h à proximité de l'entrée. Les abats passent de + 30°C à + 5°C en moins de 24 heures puis continuent à se refroidir doucement.



Actuellement, ces locaux de conservation sont suffisants. Des travaux d'extension seraient de toute façon aisément réalisables.

d) - Secteur abats blancs et issues

Ce secteur comprend divers locaux de préparation et des locaux de conservation. La séparation doit être la plus nette possible entre les parties propres et les parties souillées. Les abats blancs sont préparés dans trois salles contigües : coche, triperie, boyauderie.

d-1) Le coche

Situé entre les deux ateliers, ce local est destiné à la réception, au premier traitement et à la répartition des abats selon leur destination. Son équipement comprend :

- Un comptoir de réception-séparation des panses et boyaux de bovins, amenés par les balancelles qui se déversent automatiquement.
- Une table de séparation des menus.
- Une grille de vidage des panses (sur trémie en béton).
- Un désintégrateur à matières stercoraires comprenant broyeur, électropompe, tuyauterie d'aspiration-refoulement vers la fumière.
- Une table de travail des feuillets.
- Une machine à déhousser "La Parmen-tière" (capacité : 38 panses à l'heure).
- Des goulottes de transfert par gravité vers la triperie et la boyauderie.
- Des bacs de récupération des suifs.



d-2) La triperie

Cet atelier reçoit les panses de bovins venant du coche, ainsi que les pieds et fraises de veau, par transport pneumatique, les têtes de veau et les pieds de bovins par chariots au sol. L'équipement comprend :

- Table de gonflage des têtes avec 2 pistolets de gonflage.
- Cuve à échauder les têtes.
- Table de grattage, épilage et machine à épiler.
- Bac de refroidissement et stockage.
- Machine à exonguler les pieds de boeuf.
- Machine à exonguler les pieds de veau et mouton.
- Cuve d'échaudage des pieds.
- Table de grattage des pieds.
- Machine à épiler.
- Bac de trempage- refroidissement.
- Table de réception des panses et feuillets
- Cuve d'échaudage des panses et des feuillets.
- Machine à gratter " La Parmentière ".
- Table d'inspection.
- Bac de trempage.
- Cuve de raidissage.
- Table de réception des fraises de veau.
- Machine à fendre " E.M.S.".
- Cuve à échaudage.
- Bac de refroidissement et stockage.

Les abats ainsi préparés sont repris directement par les abatteurs.



### d-3) La boyauderie

Cet atelier reçoit les boyaux de bovins, provenant du coche, et les masses abdominales de porc par transport pneumatique. L'équipement comprend :

- Comptoir de réception des boyaux bovins
- Machine à vider les boyaux type D.A.T.31 ( capacité 120 par heure ) .
- Machine à dégraisser les boyaux type D.A.T. 41 ( capacité 120 par heure ) .
- Appareil de rinçage-retournement des boyaux.
- Table de calibrage.
- Appareil à saler et ficeler les boyaux.
- Bac de rinçage.
- Goulotte de récupération des suifs.
- Comptoir de réception-séparation des boyaux de porc.
- Machine à écraser-vider les boyaux de porcs ( 250 par heure ) .
- Table de calibrage des menus.
- Table de travail des fuseaux.
- Table de salage-ficelage.
- Poste de lavage-vidage des estomacs de porcs.
- Machine à gratter " La Parmentière " .
- Bacs de rinçage, bacs roulants, rateliers de crochets, etc...
- Poste de lavage-désinfection " Saminox "

Les abats traités en boyauderie sont commercialisés par la société d'exploitation pour son propre compte.



d-4) Local de conservation des abats blancs

Une resserre réfrigérée de 40 m<sup>2</sup> est prévue pour le stockage des abats blancs. Un évaporateur à circulation d'air forcé d'un débit de 19.550 m<sup>3</sup>/h. maintient la température entre 0 et + 2°C . Dans ce local, sont aussi conservés différents produits, notamment les bidons de sang.

d-5) Produits opothérapiques

Un congélateur a été installé dans la salle d'abattage, aux soins de la société collectrice, en vue d'y conserver les glandes et autres organes récoltés.

d-6) Halle aux cuirs et peaux

Une salle de 390 m<sup>2</sup>, située à l'extrémité du bâtiment de stabulation du gros bétail, est prévue pour le salage et l'entreposage des cuirs et peaux récupérés.

d-7) Locaux de stockage des issues

Trois petites resserres ont été prévues pour entreposer les suifs, les os, cornes et sabots. Elles sont actuellement utilisées comme débarras. Les soies de porc sont rassemblées directement dans une benne ramassée une fois par semaine.

e) - Section sanitaire

Cette section comprend plusieurs parties que, pour des raisons évidentes, il est nécessaire de bien individualiser.



e-1) L'abattoir sanitaire

Il se présente sous la forme d'un petit édifice de 94 m<sup>2</sup>, construit de façon isolée, où sont introduits et abattus les animaux malades, accidentés ou éliminés dans le cadre des prophylaxies. Il se compose d'un lazaret, petite étable pouvant recevoir 4 ou 5 grands animaux à la fois, et d'une salle d'abattage carrelée équipée d'un treuil électrique, de rateliers de crochets, d'un poste de lavage-désinfection " Saminox ", et de deux rangées de rails aériens raccordés au réseau principal par un circuit extérieur couvert empruntant une entrée particulière, devant les locaux de consigne et de saisie.

e-2) Local de consigne

Une petite salle réfrigérée de 15 m<sup>2</sup> permet la conservation des viandes consignées. La température y est maintenue entre 0°C et + 2°C par un groupe moto-compresseur indépendant, d'une puissance de 5100 F.H., permettant d'abaisser la température à coeur de + 35°C à + 5°C en 24 heures.

e-3) Local de saisie

Contigü à la chambre de consigne, la " morgue " est une salle de 18 m<sup>2</sup>, dont la température est fixée entre 0°C et + 2°C par un évaporateur à air forcé V.C.E. 180 d'un débit de 5950 m<sup>3</sup>/h, qui permet de conserver les produits saisis à + 2°C. L'équipement comprend différents rateliers de crochets et un treuil électrique pour la descente des viandes saisies. Une deuxième porte isolante s'ouvre directement sur l'extérieur pour l'enlèvement des produits.



f) - Installations sanitaires

En plus des différents points d'eau, alimentés en eau potable, des postes de lavage-désinfection " Saminos " et des essuie-mains " Elis " répartis dans tous les secteurs, le personnel dispose d'un local particulier voisin du local de consigne avec lavabos et toilettes, ainsi que d'un autre à l'extérieur, face à l'abattoir sanitaire.

g) - Poste de désinfection des véhicules

Cette installation, située très à l'écart, est commune à l'abattoir et au marché.

h) - Locaux annexes

En complément de ces installations, l'abattoir est doté de deux salles qui sont mises à la disposition des commerçants et industriels en gros des viandes.

La première, d'une superficie de 152 m<sup>2</sup>, était initialement prévue comme salle des ventes du cinquième quartier. Actuellement, elle n'est pas encore aménagée et n'a d'autre usage que de servir de remise à quelques charoits. Communiquant largement avec la salle des ventes, elle bénéficie d'une climatisation qui constitue, de ce point de vue, une perte d'énergie.

La seconde salle, beaucoup plus importante, avec plus de 1300 m<sup>2</sup>, est utilisée comme salle de vente et, en partie, comme salle de découpe. Elle est quadrillée par un réseau birail et par des travées transversales portant des rateliers de crochets, le tout délimitant une quinzaine d'emplacements revenant chacun à un grossiste.



Certains sont utilisés comme atelier de découpe et des aménagements sont d'ailleurs en cours pour en accroître les possibilités. De nombreux commerçants, ainsi que la société d'exploitation, ont leur bureau à l'intérieur de cette salle, en vis à vis, le long des deux grands cotés. S'ils ont l'intérêt pratique d'être directement sur place, ces bureaux ont pour beaucoup l'inconvénient d'être trop étroits. La salle, située sur la façade Nord, communique directement avec le quai d'embarquement routier par une double entrée à chaque extrémité, munies chacune de portes souples en caoutchouc.

La climatisation de cette salle a été particulièrement étudiée, en fonction de l'isolation ( la solution du faux plafond a été abandonnée au profit d'une isolation légère ), de l'introduction d'air extérieur par les usagers, et du degré hygrométrique qui doit rester pratiquement constant. Ainsi, l'été, on doit avoir une température intérieure de + 17°C environ quand la température extérieure est de 25 °C. L'hiver, la température intérieure doit se maintenir à + 5°C quand la température extérieure descend à - 9°C. En fait la température intérieure est fonction de la température extérieure selon une loi linéaire telle que le point de rosée reste constant.

La climatisation est assurée par une cabine de conditionnement comportant un moto-ventilateur centrifuge d'un débit de 57.000 m<sup>3</sup>/h, une batterie de refroidissement d'air de 275 m<sup>2</sup>, une batterie de réchauffage de 42 m<sup>2</sup>, 12 diffuseurs d'air et un régulateur automatique. Le volume de la salle étant de 9.500 m<sup>3</sup>, le taux de brassage est de 6.



## 1) - Equipement technique

### 1-1) Manutention

Celle-ci doit, dans toute la mesure du possible, se réduire au strict minimum et éviter les manipulations intempestives. Elle se fait essentiellement par voie aérienne. Le réseau général de manutention, du type " birail ", développe une longueur totale de 3.200 mètres. Le réseau de travail veaux, moutons et porcs, du type tubulaire, présente une longueur de 205 mètres.

Le matériel roulant sur ces voies aériennes se compose de 70 chariots birail, 800 chariots type C.R.S., 35 balancelles de collecte des abats, de différents crochets et tinets de travail.

Le tout est complété par les divers chariots roulant au sol, affectés au transport des abats rouges, des cuirs et peaux, des pieds, suifs, etc...

### i-2) Installation pneumatique

Quatre groupes électro-compresseurs d'une puissance unitaire de 5 CV entraînent les verrins commandant les divers postes de levée et transfert des chaînes d'abattage, ainsi que 16 postes de descente pour la salle de vente et le quai de déchargement.

De plus, trois groupes moto-compresseurs indépendants animent les installations de transport pneumatique des abats de veaux et de porcs.



### 1-3) Installation thermique et électrique

Les besoins en énergie sont assurés par deux chaudières de 1.600.000 Kcal. chacune, fonctionnant au gaz et raccordées au réseau général de la ville alimenté en gaz de Hollande.

L'alimentation en électricité est assurée par trois transformateurs, d'une puissance de 400 KVA pour l'un, et 315 KVA pour chacun des deux autres.

Les consommations annuelles sont d'environ 4.500.000 th. pour le gaz et 1.188.570 KWH pour l'électricité.

### 1-4) Installation frigorifique

La production du froid est réalisée par trois compresseurs à ammoniaque type 8 X A 88 G, avec bouteille accumulatrice de 800 l., couplés à trois moteurs électriques d'une puissance de 75 CV à 1450 t/mn.

Chaque compresseur possède une puissance effective de 135.000 F.H., soit 405.000 F.H. en utilisation maximum, ce qui couvre largement les besoins qui s'élèvent à 335.000 F.H. en période de consommation maximale, lorsque la salle de vente est en activité. De même, en conservation, si l'un des compresseurs tombe en panne, les deux autres suffisent à couvrir le programme en 24 heures.

### 1-5) Isolation

L'isolation thermique est réalisée en polystyrène expansé ( Styrofoam F.R. ) d'une densité de 30 Kg par m<sup>3</sup> avec un coefficient de conductibilité de 0,027 à 0°C. Ceci permet de réduire l'épaisseur de 15 % par rapport au liège, et permet de supprimer les écrans anti-vapeur. Le



plafond de la salle de vente est réalisé en polystyrène d'une densité de 15 Kg/m<sup>3</sup>, sur une épaisseur de 60 mm. Cette isolation est complétée par 24 portes isothermiques dont 22 avec passage de rail aérien, 20 portes souples à deux vantaux en caoutchouc avec hublot de verre. L'isolement des appareils, vannes et tuyauteries est réalisé en liège et revêtement bitumeux. Murs et sols sont revêtus d'un enduit en ciment grillagé.

Cette description technique appelle quelques remarques. Tant sur le plan pratique que théorique, la situation des resserres réfrigérées de conservation, à l'écart au bout du couloir, peut apparaître comme une erreur. Il aurait été plus logique de les regrouper avec les chambres de ressuage, autant pour simplifier les installations frigorifiques et gagner en isolation que pour limiter les allées et venues des carcasses, qui représentent toujours un risque de souillure et de réchauffement inutile. La solution actuelle a malgré tout pour avantage de ménager des possibilités d'extension facile de ces resserres.

D'autre part, d'un point plus général, on peut se demander si le souci de bien faire n'a pas entraîné les responsables à voir trop grand et trop complexe par rapport aux besoins réels et aux moyens financiers. Certes, dans la mesure où l'on construit du neuf, il vaut mieux prévoir suffisamment large et moderne, mais aussi s'assurer de pouvoir faire face aux charges correspondantes. Ainsi, au niveau de l'équipement, certaines réalisations, très séduisantes quant à leur aspect technique (poste d'assommement des gros bovins, tunnel d'échaudage des porcs avec recyclage de l'eau, installations de transport pneumatique ...), ont l'inconvénient d'augmenter le coût total de l'abattoir,



compliquent la tâche, déjà délicate, de ceux qui ont à en assurer la gestion.



## SECONDE PARTIE

### FONCTIONNEMENT - EXPLOITATION

#### A - Le marché

Le marché aux bestiaux a lieu une fois par semaine, le vendredi matin, ce qui représente 52 jours de fonctionnement par an. Lieu de cotation officielle des gros bovins vivants selon le catalogue FRANCE, au même titre que Lyon, Rouen, Nancy, Nîmes, Parthenay, Bordeaux et Fougères, il présente de ce fait un intérêt national. Au niveau régional, il constitue l'un des deux seuls marchés à se tenir de façon régulière chaque semaine, l'autre ayant lieu à Arras le jeudi. Il existe cependant quelques autres marchés, occasionnels, mais qui ne présentent que très peu d'animaux de boucherie. C'est pourquoi sa zone d'influence dépasse largement le cadre du Valenciennois et même du département.

#### 1) - Approvisionnement

Le marché de Valenciennes est avant tout un marché de gros bovins de boucherie. En 1975, sur 85.996



BOVINE : EFFECTIFS ANNUELS

( indice 100 en 1963 )

----- Nombre total

— Nombre de gros bovins





animaux présentés, les gros bovins représentent 84.501 têtes, soit 98 % du total. Les 2 % restant sont constitués, pour les deux tiers, de veaux (1016 têtes) et pour un tiers de porcs (479 têtes). Les chevaux ont disparu du marché en 1975 et aucun ovin ou caprin n'a jamais été présenté.

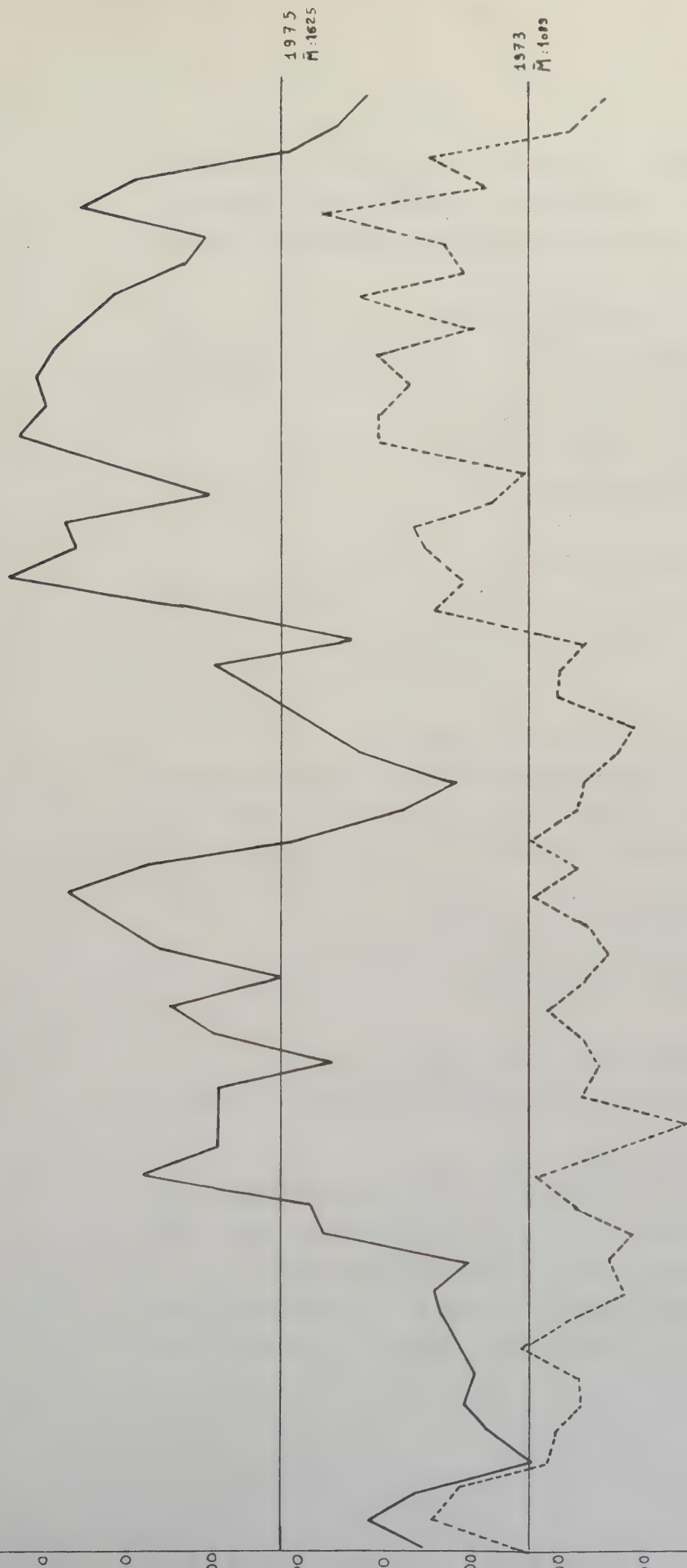
Si l'on étudie la variation du nombre total d'animaux présentés depuis quelques années (voir courbe n°1) on observe une certaine stabilité entre 1967 et 1973, et un fort accroissement en 1974. Celui-ci doit être directement relié à la fermeture du marché de la Villette. Actuellement, l'effectif semble se stabiliser à nouveau.

Les variations de l'effectif total sont directement superposables à celles du nombre de gros bovins. En effet, les veaux et porcs ne sont pas suffisamment représentés pour jouer un rôle significatif. Pour les veaux, on observe cependant une hausse en 1972, pour se maintenir autour de 1000 têtes par an. Les porcs, après avoir connu un maximum en 1971, n'ont cessé de régresser parallèlement à l'intégration de plus en plus grande de l'élevage porcin. Les chevaux n'ont jamais participé que de façon très épisodique au marché.

En moyenne 1.654 animaux ont été présentés chaque semaine en 1975, dont 1.625 gros bovins. D'un vendredi à l'autre, on peut quelquefois observer des écarts assez importants (voir courbe n°2) de l'ordre de 200 à 300 têtes, voire plus lorsqu'intervient un jour férié (1er Mai, 15 Août, Noël...).

L'étude des totaux mensuels, rapportés au nombre de semaines dans chaque, permet malgré tout de constater des variations saisonnières assez significatives (voir courbe n°2). On met aussi en évidence le calme





MARCHE : EFFECTIFS HEBDOMADAIRES



des mois de Septembre, Octobre et Novembre surtout, caractéristique de l'élevage d'embouche, avec la sortie des herbages à l'automne, après engraissement durant l'été.

Les gros bovins présentés sont classés selon trois catégories : boeufs, vaches et taureaux. Ainsi en 1975, sur 84.501 gros bovins, on avait :

- 48.164 boeufs (soit 57 %).
- 26.878 vaches (soit 32 %).
- 9.459 taureaux (soit 11 %).

Le marché de Valenciennes est un marché d'animaux mûrs :: le consommateur régional aime avant tout la viande rouge. Les jeunes bovins dits " précoces " ne sont pas représentés.

Cette proportion entre les différents types d'animaux est remarquablement constante tout au long de l'année. En relevant les chiffres de la première semaine de chaque mois, on obtient toujours des pourcentages compris entre :

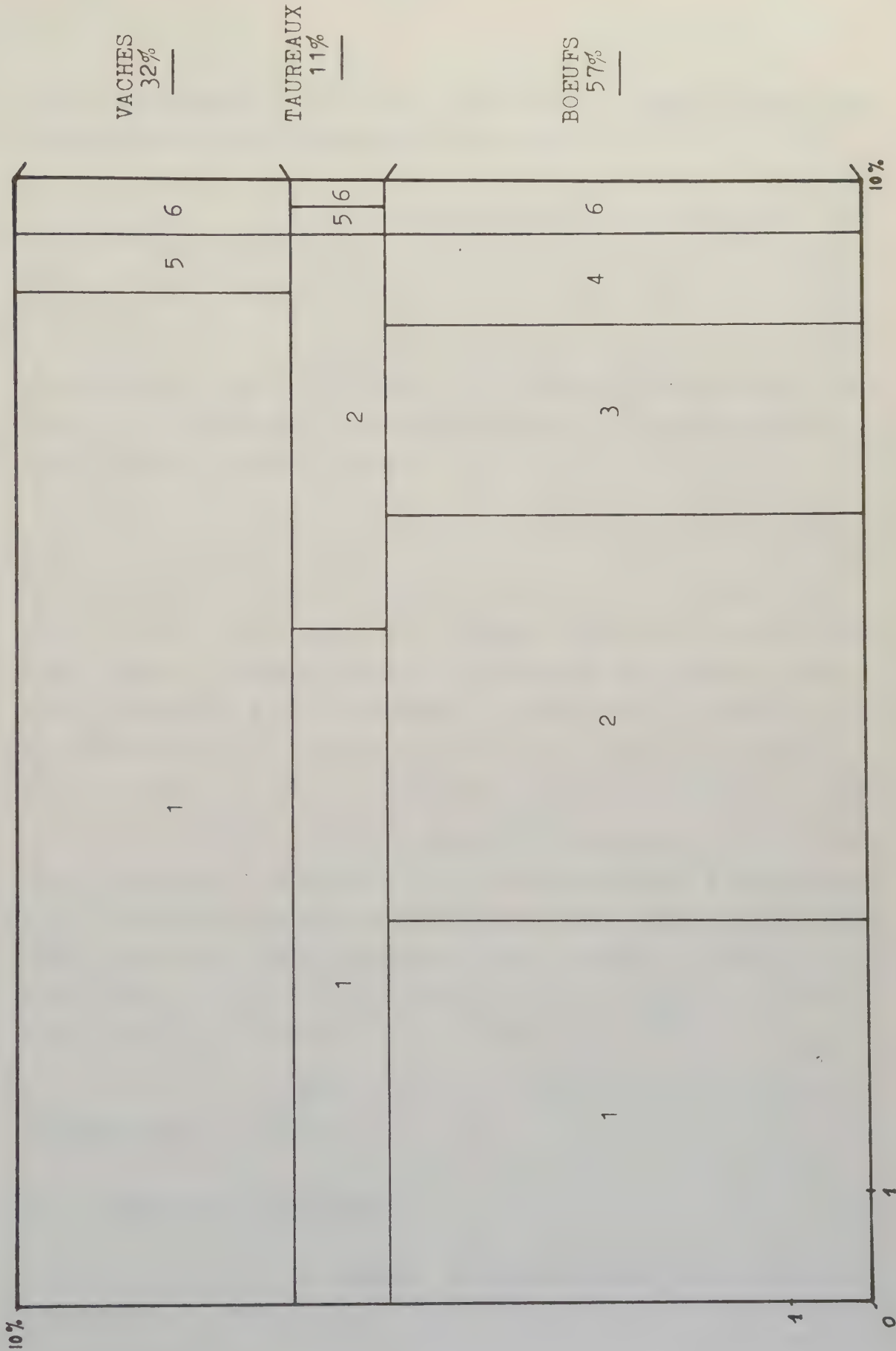
- 55,99 et 57,02 pour les boeufs.
- 31,06 et 32,00 pour les vaches.
- 10,98 et 11,13 pour les taureaux.

En toutes circonstances, le marché d'animaux de boucherie reste traditionnel.

Les races présentées ne sont pas recensées. On peut estimer cependant que plus de 55 % des animaux sont de race Frisonne, 25 % environ de race Charolaise, 10 % croisés Charolais X Maine Anjou, 5 % croisés Frison X Charolais, le reste étant constitué d'animaux de races Normande, Flamande ou autres... Le tableau n° 3, sans



4 : CROISEMENT FRISON-CHAROLAIS      5 : NORMANDE      6 : DIVERS





valeur statistique précise, s'efforce de rendre compte de la répartition des races et des types.

L'origine des animaux est aussi difficile à préciser exactement : aucun pointage n'est effectué, et il serait intéressant de faire une enquête en relevant les numéros des boucles d'oreille, comme cela a été pratiqué à Lyon il y a quelques années. Les animaux de réforme proviennent pour l'essentiel, du département du Nord, mais aussi de l'Aisne et à un moindre degré du Pas-de-Calais, des Ardennes ou de l'Oise.

Les animaux d'embouche ont une origine beaucoup plus variée. Si le Nord est toujours en tête, suivi de l'Aisne, de l'Oise et d'autres départements assez proches pour une faible part (Somme, Ardennes, Meuse même) les sondages révèlent aussi des animaux Charolais provenant directement de la Nièvre, du Cher, de l'Allier voire de Saône-et-Loire, ainsi que des Maine-Anjou et croisés en provenance du Maine-et-Loire, de Mayenne ou de Sarthe, voire de Vendée. En effet, un certain nombre de marchands de bestiaux vont s'approvisionner directement sur les marchés locaux et présentent ensuite ces animaux à Valenciennes. D'autres, eux-mêmes herbagers, vont chercher des animaux jeunes et les engraisser dans la région avant de les présenter sur le marché : dans ce cas, le numéro de la boucle d'oreille n'a plus qu'une valeur relative.

Tels sont les grands courants d'approvisionnement du marché.

## 2) - Désapprovisionnement

Le marché de Valenciennes est un marché d'animaux de boucherie : tous sont destinés à être abattus,



mais une grosse majorité est réexpédiée vers d'autres abattoirs. Le nombre de bêtes abattues à Valenciennes est de 180 à 200 par marché, soit environ 10 %. Il s'agit de bêtes achetées par des bouchers locaux qui font abattre sur place pour leurs besoins personnels, ou par des habitués (parisiens surtout) préférant faire abattre avant de transporter.

Il est impossible d'établir une statistique précise sur les lieux de destination des animaux réexpédiés, les transports se faisant presque exclusivement par route. On peut toutefois citer comme destinations les plus courantes, en ordre dégressif :

- les autres abattoirs du département : Lille surtout, Douai, Caudry, Saint-Amand, Avesnes, etc... ainsi que l'abattoir de la société Caby à Saint-André (animaux de réforme).
- divers abattoirs du Pas-de-Calais : agglomération Lens, Béthune, abattoirs industriels...
- la région parisienne : abattoir de Vaugirard.
- divers départements, de façon " ponctuelle " : Aisne, Oise, Ardennes, Marne, Meuse, Meurthe-et-Moselle...voire d'autres plus lointains, mais qui ne constituent pas un courant régulier.
- l'étranger enfin, à titre plus ou moins occasionnel : Belgique et Italie essentiellement.

Une remarque s'impose : Valenciennes a l'avantage de disposer d'un marché aux bestiaux important, mais ce rayonnement ne rejaillit pas directement sur son abattoir, comme en témoigne la proportion des réexpéditions. L'approvisionnement de ce dernier emprunte en grande partie d'autres circuits.



## B - L'abattoir

Le fonctionnement de l'abattoir est confié, depuis sa mise en service le 1er Septembre 1972 et conformément à la loi du 8 Juillet 1965, à un exploitant unique : la STAVAL. Cette société d'exploitation est chargée d'assurer les opérations d'abattage, habillage, et d'une manière générale toutes les prestations de service imposées par le cahier des charges, selon les modalités précisées par les décrets du 10 Juillet 1967 et du 2 Juillet 1970. La STAVAL effectue pour le compte des usagers la transformation de l'animal vivant en carcasse ; elle livre la carcasse, les abats rouges, les abats travaillés en triperie, ainsi qu'une certaine quantité de suifs d'abats. Une partie du sang récolté (de porc surtout) est revendue aux abatteurs s'ils en manifestent le désir ; la demande varie beaucoup selon l'époque de l'année. Pour son compte personnel, la STAVAL procède à la récupération et à la commercialisation du sang, des suifs, des cuirs et peaux, des soies de porc, des produits opothérapiques, de même qu'elle se réserve les abats travaillés en boyauderie.

### 1) - Abattages

Depuis la mise en service, le tonnage de viande préparée à Valenciennes n'a cessé d'évoluer.

En 1975 ont été préparés à l'abattoir :

#### - Bovins

- Boeufs : 13.592 têtes pour 4.364.005 Kg.
- Vaches : 7.627 têtes pour 1.860.273 Kg.
- Taureaux: 2.625 " " 1.295.508 Kg.
- Total : 23.844 " " 7.519.586 Kg. (57 %)



- Veaux

- mâles : 2.432 têtes pour 249.031 Kg.
- femelles : 1.616 " " 143.897 Kg.
- Total : 4.048 " " 392.928 Kg. (3 %)

- Ovins

- agneaux : 1.976 têtes pour 38.764 Kg.
- réforme : 402 " " 13.362 Kg.
- Total : 2.378 " " 52.126 Kg. (0,4 %)

- Porcs

- Cochons et verrats : 694 têtes pour 153.726 Kg.
- Porcs charcutiers : 68.129 " " 4.932.950 Kg.
- Total : 68.823 " " 5.086.676 Kg.  
(39 %)

- Equidés

- 224 têtes pour 59.712 Kg. (0,5 %)

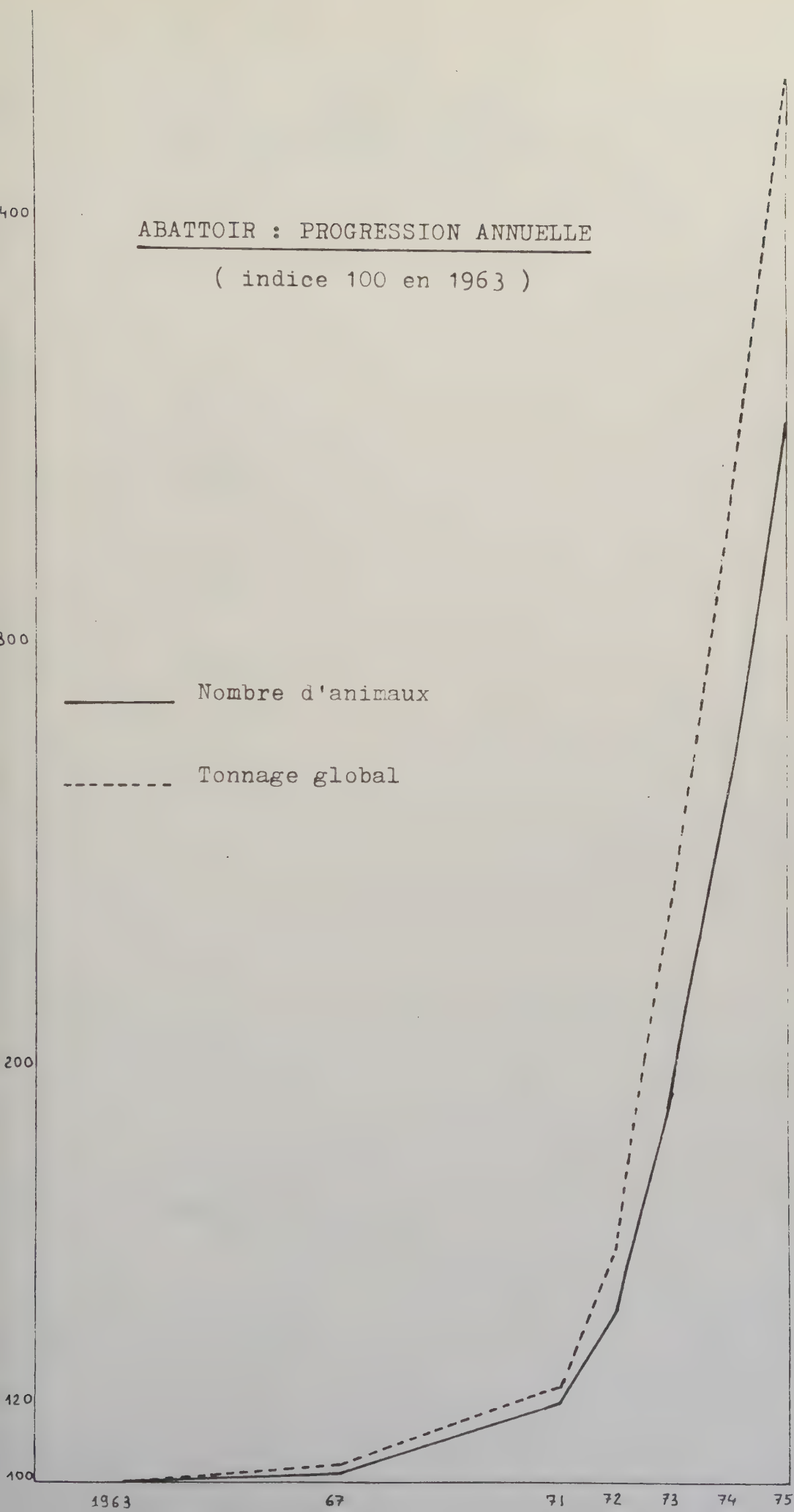
- Total

- 99.317 têtes pour 13.111.028 Kg. (100 %)

Ainsi la majorité du tonnage est représentée par les gros bovins, et le solde essentiellement par les porcs.

Les tableaux n° 4 et 5 mettent en évidence la progression du tonnage global de viande préparée à Valenciennes, surtout pour les porcs et les gros bovins. On peut mesurer également le déficit par rapport à la capacité prévue, soit 13.600 tonnes. La fermeture des derniers abattoirs non inscrits ainsi que celle de la Villette en 1974 ont heureusement permis de combler peu à peu ce manque à a-



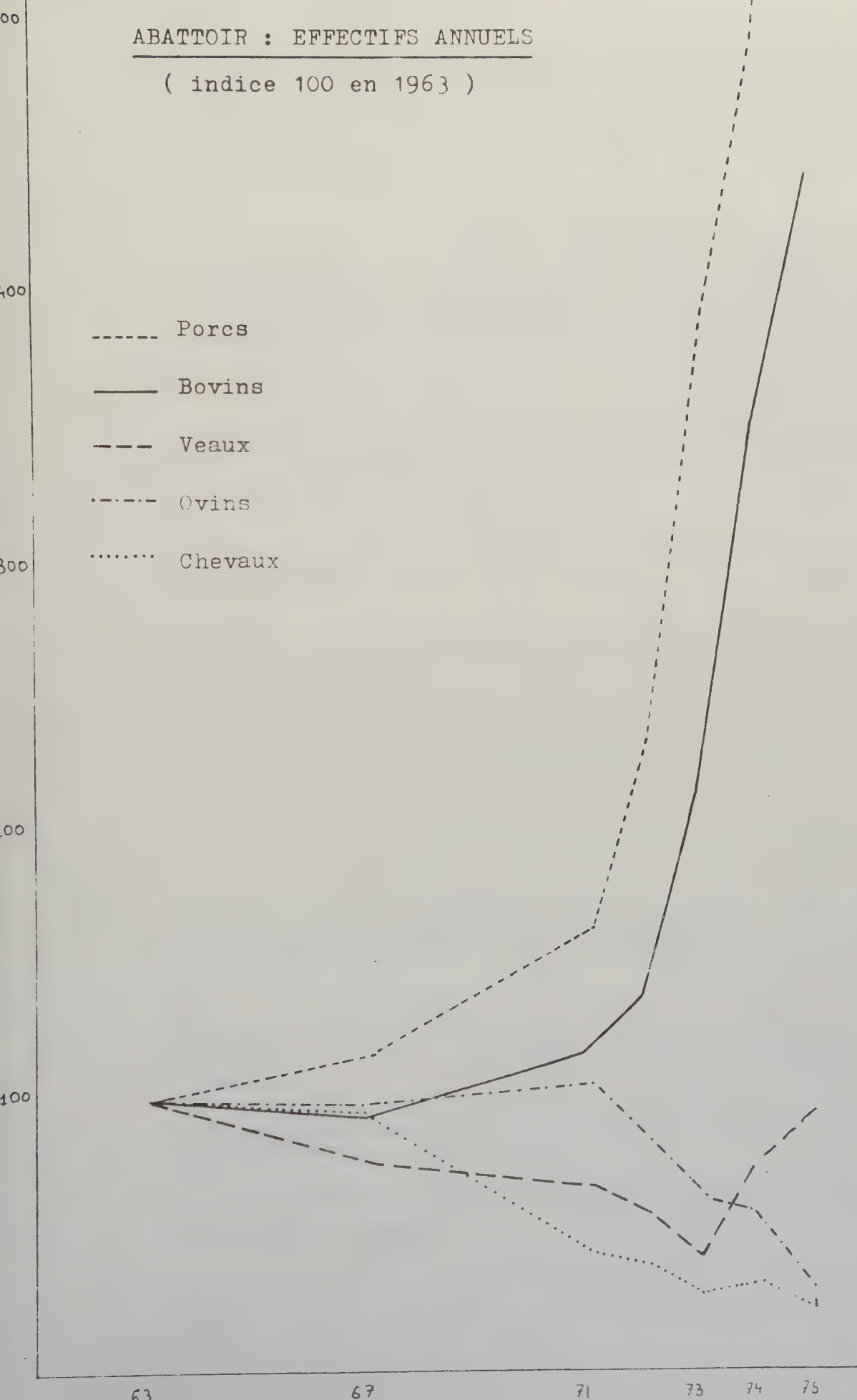




ABATTOIR : EFFECTIFS ANNUELS

( indice 100 en 1963 )

----- Porcs  
—— Bovins  
--- Veaux  
-.-.- Ovins  
..... Chevaux





battre, puisque l'ont atteint 13.111 tonnes en 1975. La tendance générale du premier semestre de 1976, assez calme, n'autorise pas les mêmes espoirs quant au maintien de cette progression, à moins d'une forte reprise à l'automne.

Il est intéressant également de situer l'évolution du nouvel abattoir de Valenciennes par rapport à l'ensemble du département. En 1973, la production de viande dans le Nord s'établissait de la façon suivante (voir tableau n° 6).

- Tonnage total : 115.493 tonnes réparties dans :
- 9 abattoirs inscrits au plan : 61.657
- 20 " non-inscrits : 20.107
- 4 " industriels inscrits : 29.516
- 5 tueries particulières : 4.213

En 1974, 123.042 tonnes ont été préparées (+ 6,5 %)

En 1975, 125.460 " " " " (+ 2,0 %)

dans : 9 abattoirs inscrits : 91.076  
 4 " non-inscrits : 7.464  
 4 " industriels : 26.920

On peut dresser le tableau suivant :

|                 | : 73      | : 74      | : 75      |
|-----------------|-----------|-----------|-----------|
| Valenciennes... | : 7.092   | : 10.080  | : 13.111  |
| Indice.....     | : 100     | : 142     | : 185     |
|                 | :         | :         | :         |
| Nord.....       | : 115.493 | : 123.042 | : 125.460 |
| Indice.....     | : 100     | : 107     | : 109     |
|                 | :         | :         | :         |
| % VA/Nord.....  | : 6,15    | : 8,2     | : 10,4    |
|                 | :         | :         | :         |

& unité en tonnes.



Ainsi, la progression de Valenciennes (indices) est nettement supérieure à la progression générale, très faible. La part de Valenciennes dans le tonnage départemental a augmenté régulièrement. Actuellement, Valenciennes abat plus de 10 % du tonnage total.

Cette progression se décompose comme suit :

|                 | : Gros    | : | :       | :         | :         |
|-----------------|-----------|---|---------|-----------|-----------|
|                 | : Bovins  | : | Veaux   | : Porcs   | : Total   |
| VA 1974 .....   | : 6.185   | : | 328     | : 3399    | : 10.080  |
| VA 1975 .....   | : 7 520   | : | 393     | : 5087    | : 13.111  |
| Progression ..  | : + 22 %  | : | + 20 %  | : + 50 %  | : + 30 %  |
|                 | :         | : | :       | :         | :         |
| Nord 1974 ..... | : 56.630  | : | 4.244   | : 57.441  | : 123.042 |
| Nord 1975 ..... | : 56.741  | : | 4.047   | : 59.818  | : 125.460 |
| Progression ..  | : + 0,2 % | : | - 4,6 % | : + 4,1 % | : + 2 %   |
|                 | :         | : | :       | :         | :         |
| % VA/Nord 74..  | : 11 %    | : | 7,7 %   | : 5,9 %   | : 8,2 %   |
| % VA/Nord 75..  | : 13,2 %  | : | 9,7 %   | : 8,5 %   | : 10,4 %  |
|                 | :         | : | :       | :         | :         |

On observe donc que, si la proportion par rapport à l'ensemble est toujours la plus importante pour les gros bovins, les porcs ont progressé beaucoup plus rapidement encore (+ 50 % ) et sont en passe de modifier la vocation de l'abattoir de Valenciennes.

Enfin, si les 9 abattoirs inscrits gagnent près de 30.000 tonnes en 2 ans, aux dépens des non-inscrits dont beaucoup ont déjà disparu, tous n'ont pas progressé de la même façon :



| Abattoirs         | Tonnage  |          |           |               |
|-------------------|----------|----------|-----------|---------------|
|                   | : 1973   | : 1975   | : inscrit | : Progression |
| Lille.....        | : 17.633 | : 24.604 | : 30.000  | : + 39,5 %    |
| Douai.....        | : 6.932  | : 18.817 | : 11.000  | : + 173 %     |
| Valenciennes....  | : 7.092  | : 13.111 | : 13.600  | : + 85 %      |
| Dunkerque.....    | : 7.742  | : 8.607  | : 8.000   | : + 11,2 %    |
| Hazebrouck.....   | : 6.039  | : 6.882  | : 6.000   | : + 14 %      |
| Caudry.....       | : 3.715  | : 5.368  | : 3.000   | : + 44,5 %    |
| Maubeuge.....     | : 3.529  | : 4.632  | : 6.000   | : + 31,2 %    |
| Saint-Amand.....  | : 4.275  | : 4.624  | : 2.600   | : + 8,2 %     |
| Avesnes.....      | : 4.700  | : 4.431  | : 2.500   | : - 5,9 %     |
| St André (Caby).. | : 25.787 | : 22.837 | : 18.000  | : - 11 %      |

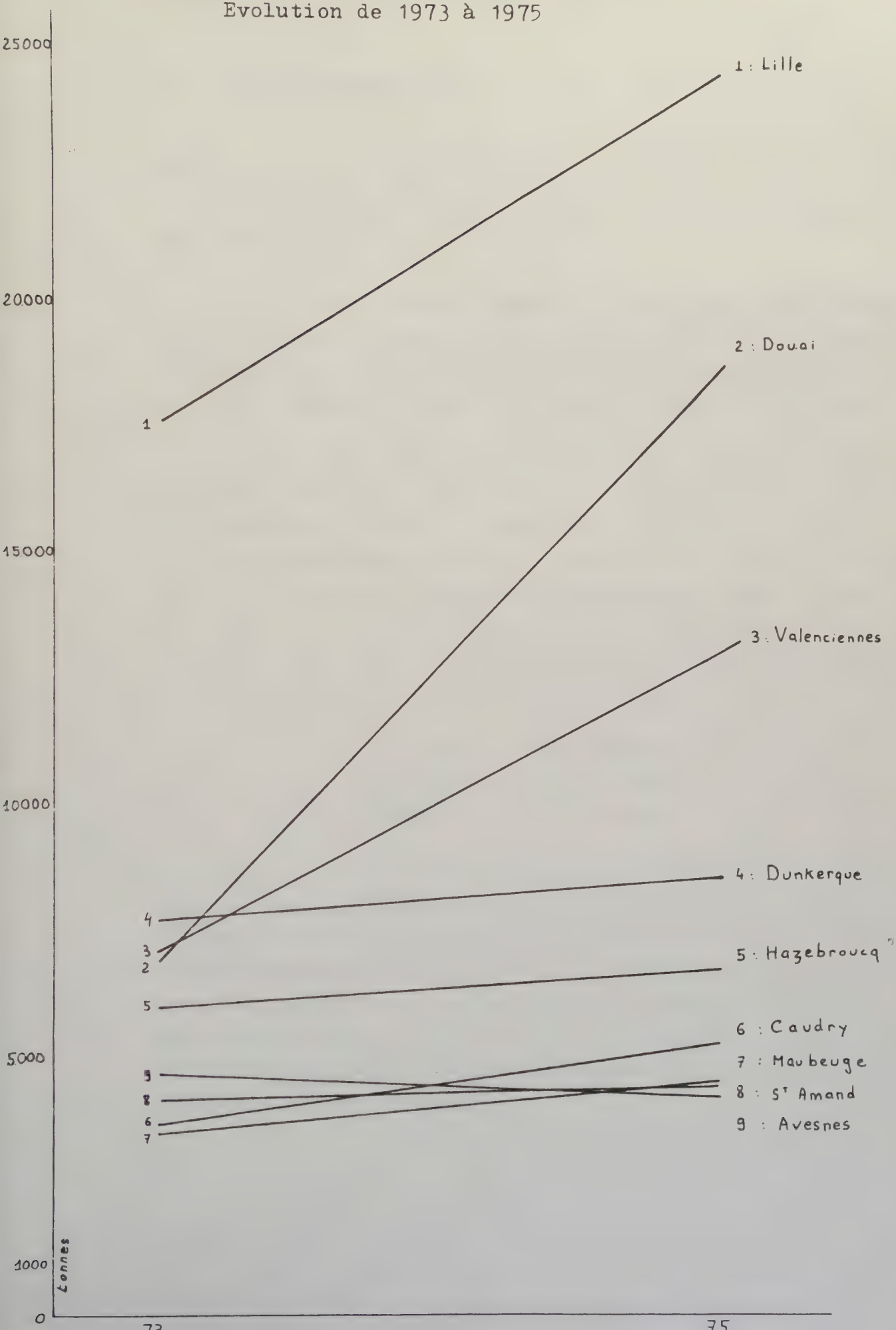
L'abattoir de Valenciennes, avec une hausse de + 85 %, vient en seconde position après Douai (+ 173 %). On constate cependant que cet apport n'a pas suffi à atteindre les fatidiques 13.600 tonnes. Il semblerait en fait que l'on ait eu un certain report vers les abattoirs de Douai et Caudry surtout.

La courbe du tonnage de viande abattue par mois (tableau n° 7) pour l'année 1975 fait apparaître un pic d'abattage en Mai, ainsi qu'en Septembre, Octobre, alors qu'été et hiver sont plus calmes. Ceci correspond à peu près à la tendance du marché. La courbe de 1973 était à ce point de vue beaucoup plus homogène, mais plus inquiétante aussi puisque le tonnage moyen atteignait à peine la moitié de celui prévu. La courbe de 1974 permet de se rendre compte du redressement qui s'est amorcé au milieu de l'année lorsque l'on a réussi à fermer les abattoirs périphériques, avec aussi l'appoint inespéré lié à la fermeture de la Villette.



DEPARTEMENT DU NORD : ABATTOIRS INSCRITS

Evolution de 1973 à 1975





2) - Cinquième quartier

L'exploitant, qui a la charge des opérations d'abattage-habillage, s'efforce d'en tirer le meilleur parti en essayant d'utiliser au mieux les divers éléments du cinquième quartier.

Les abats rouges et les abats blancs travaillés en triperie sont repris par les abatteurs et commercialisés par eux ; ce service est compris, conformément au cahier des charges, dans la redevance versée par l'usager.

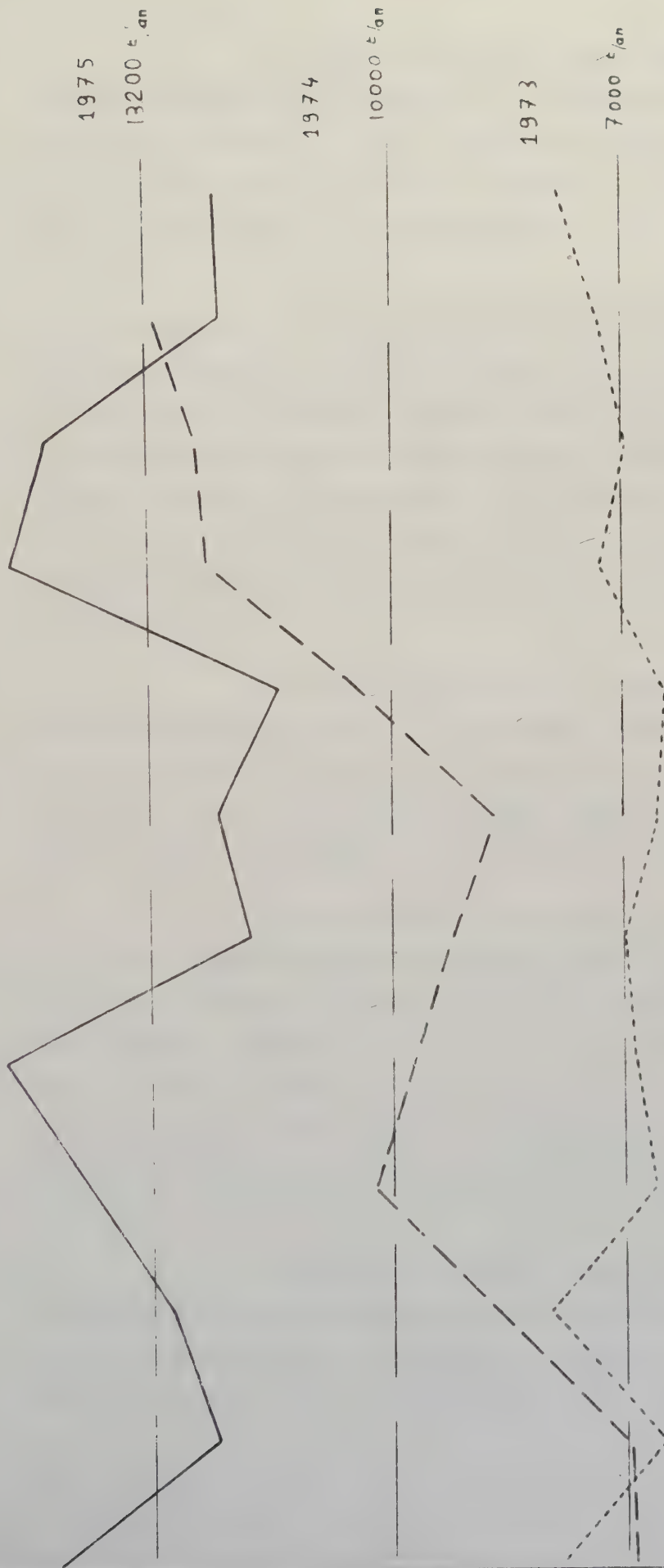
Le sang, récupéré dans sa presque totalité de façon régulière, présente trois destinations possibles. Les abatteurs peuvent en racheter une partie (sang de porc principalement) pour les besoins de leurs fabrications, mais la demande est très variable dans le temps et se trouve concentrée surtout à certaines périodes (fêtes...). Ainsi, pour les trois premiers mois de 1976, la quantité de sang destiné à cet usage a été de :

- Janvier : 2.967 litres.
- Février : 2.182 litres.
- Mars : 1.170 litres.

Pour 1975, la récolte s'est élevée à 20.044 litres. Une autre fraction est récoltée pour le compte de l'Institut Mérieux de Charleroi : celui-ci fournit son matériel, avec anti-coagulant. En attendant la collecte, le sang est conservé dans une des salles réfrigérées. Pour les trois premiers mois de 1976, la récolte a été de 45.180 litres. Pour 1975, 171.945 litres ont été récoltés (avec arrêt en Juillet et Août).



ABATTOIR : VARIATIONS MENSUELLES DU TONNAGE





La dernière partie est envoyée à l'équarrissage d'Estreux dans l'Aisne. Ce débouché est évidemment le moins rentable. Pour les trois premiers mois de 1976, la récolte a été de 78.240 litres. En 1975, 357.320 litres ont été envoyés à l'équarrissage.

Les suifs, de quelque qualité qu'ils soient sont récupérés au profit des Comptoirs Carvinois, qui effectuent deux ou trois ramassages par semaine. La quantité récoltée est très variable selon les mois. De plus, les usagers peuvent retirer une partie des suifs d'abats pour leurs besoins. Le paiement, qui devrait se faire à la qualité, est en fait un compromis entre les prix des différentes catégories. La quantité moyenne récoltée par mois, au cours de l'année 1975, est de 15.200 Kg environ.

Guirrs et peaux sont récoltés en nombre sensiblement égal à celui des animaux abattus, pour le compte de plusieurs sociétés de la région. Ils sont classés, salés et conservés dans un local particulier, qui s'avère d'ailleurs trop étroit, et ramassés toutes les semaines.

Les produits opothérapiques sont récoltés pour le compte de deux sociétés parisiennes ; un congélateur est installé à cet effet. Sont ainsi prélevés : les surrénales, ovaires, testicules, le liquide amniotique (en fût) et les foetus, la moelle épinière, la thyroïde (pas toujours), le pancréas, la vésicule biliaire et les calculs éventuels, la bile, le duodénum de porc. Ceux-ci sont congelés et collectés toutes les deux semaines.

Les soies de porc sont récupérées, par périodes, au profit d'une société marseillaise. Le ramassage a lieu une fois par semaine. Ainsi, pour les trois premiers mois de 1976, la récolte s'est élevée à 11.430 Kg.



Enfin, tous les produits qui ne peuvent trouver une utilisation rentable sont envoyés à l'équarissage.

### 3) - Organisation du travail

La société d'exploitation emploie 68 personnes, chargées des différentes opérations de transformation et récupération. Elle s'occupe aussi du nettoyage et de l'entretien du petit matériel. Pesage et gardiennage sont assurés par des agents municipaux.

Le travail se répartit tout au long de la journée : en abat le matin et l'après midi, sauf le mercredi qui est jour de repos et de nettoyage. Les horaires sont variables et assez complexes, avec le rattrapage de jours fériés ou autres ; le total est de 42 heures de travail effectif.

Au cours de la semaine, les abattages se répartissent de la façon suivante (en nombre de têtes) :

|             | gros<br>bovins | : | Veaux  | : | Porcs  | : | activité<br>totale |
|-------------|----------------|---|--------|---|--------|---|--------------------|
| Lundi.....  | 13,7 %         | : | 27,3 % | : | 21,4 % | : | 20 %               |
| Mardi.....  | 8,7 %          | : | 19,8 % | : | 18,2 % | : | 16 %               |
| Mercredi... |                | : |        | : |        | : |                    |
| Jeudi.....  | 15,2 %         | : | 43,5 % | : | 34,8 % | : | 30 %               |
| Vendredi... | 35,9 %         | : | 7,5 %  | : | 19,6 % | : | 23 %               |
| Samedi..... | 26,4 %         | : | 1,8 %  | : | 5,9 %  | : | 11 %               |
| Total.....  | 100 %          | : | 100 %  | : | 100 %  | : | 100 %              |



Le schéma n ° 8 a été établi d'après la moyenne du nombre de têtes de chaque espèce abattue chaque jour de la semaine.

On peut observer que le début de la semaine est surtout consacré aux veaux et porcs, le jeudi étant le jour le plus chargé pour ces deux espèces. Le mardi est généralement assez calme. La fin de semaine est avant tout réservée aux abattages de gros bovins, et plus spécialement le samedi où l'on abat très peu d'autres animaux ; c'est le vendredi cependant que le tonnage est le plus important. Pour les ovins et les chevaux, il n'est pas possible de donner de chiffres moyens, car ils sont répartis au gré des arrivages, souvent par lots, les chevaux arrivent ainsi soit un par un, de temps en temps, soit en groupe de huit à dix, correspondant à un fournisseur habituel.

En moyenne, 1.940 animaux sont abattus par semaine : 470 gros bovins, 1.341 porcs, 80 veaux, plus 40 à 50 moutons et 4 à 10 chevaux (moyenne non significative pour les raisons précisées). Le tonnage hebdomadaire moyen est de 256 tonnes.

La cadence de travail varie notablement selon le jour de la semaine, et au cours même de la journée. Si, théoriquement, on peut abattre plus de trente gros bovins, 120 porcs et une trentaine de veaux ou moutons dans l'heure, ces chiffres sont rarement atteints ou tout au moins maintenus, pour des raisons évidentes. La cadence s'établit généralement autour de 25 gros bovins, 70 porcs ou 25 veaux et moutons à l'heure, mais elle diminue souvent au cours de la journée.



En fait, une cadence régulière ne peut être envisagée en dehors de toute notion de fatigue, que si l'approvisionnement en animaux vivants est assuré de façon sensiblement constante. On peut alors établir un programme fixant la quantité d'animaux à abattre quotidiennement, et par voie de conséquence la cadence à adopter. En même temps, cela permet de respecter de façon satisfaisante le principe du repos des animaux avant abattage et facilite l'inspection ante-mortem.

Or, il en est encore trop souvent autrement. Les aléas du commerce créent bien évidemment des conditions particulières : l'approvisionnement de l'abattoir est tributaire des fluctuations du marché, selon la loi de l'offre et de la demande. Un approvisionnement régulier et important ne peut se concevoir que dans le cadre d'une production planifiée. Aujourd'hui l'offre est encore irrégulière et l'ajustement de l'offre et de la demande est toujours délicat ; l'abattoir en subit le contre-coup.

Actuellement, l'abattoir ne peut que se plier à cette situation et le personnel doit adapter sa capacité de travail à la quantité d'animaux présentés, quitte à faire des heures supplémentaires. Il arrive ainsi que l'on ait des journées particulièrement chargées, surtout lors de rattrapages de journées perdues. De même, le rythme se trouve-t-il perturbé lorsqu'un camion n'arrive pas à l'heure prévue, et ceci est plus grave dans la mesure où l'on empiète sur le temps de récupération.

De fait, si l'on arrivait à une organisation parfaite, l'abattoir pourrait facilement, avec son personnel et son équipement actuels, produire 15.000 tonnes par an sans que les conditions de travail aient à en souffrir.



#### 4) - Inspection

L'inspection sanitaire et de salubrité est assurée par un personnel attitré, dépendant directement de la Direction des Services Vétérinaires, composé d'un vétérinaire inspecteur à temps plein, qui est en même temps chef de circonscription, et de 4 techniciens vétérinaires.

Pour l'année 1975, et en ce qui concerne les gros bovins et les porcs uniquement, 11.537 saisies ont été prononcées (totales, partielles ou viscérales):

- 5.650 chez les gros bovins (soit sur 23,6 % de l'effectif présenté) dont 94 saisies totales ( 0,4 % des animaux présentés).

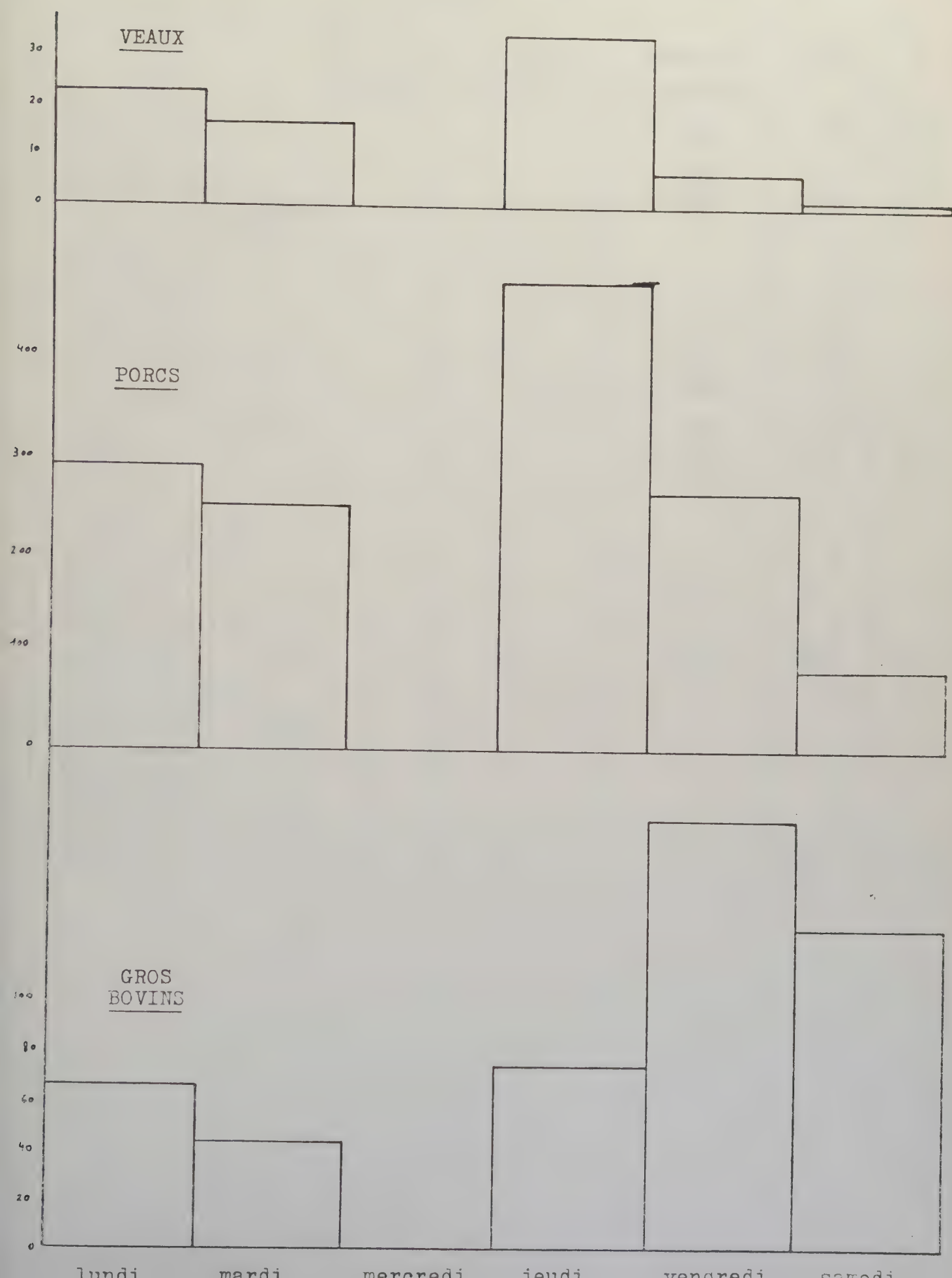
- 5.887 chez les porcs (soit sur 8,5 % de l'effectif total) dont 196 saisies totales (moins de 0,3 % des animaux présentés).

Les motifs de saisie sont résumés dans les deux tableaux suivants (n° 9 et 10), leur fréquence étant représentée par la part (%) qu'ils occupent par rapport à l'ensemble des cas de saisies.

Les chiffres de la colonne " saisies viscérales " ne reprennent pas ceux des saisies totales. De même les saisies partielles et viscérales opérées chez un même animal ne sont mentionnées qu'une fois.



ABATTOIR : MOYENNE DES ABATTAGES QUOTIDIENS  
( nombre d'animaux )





- Tableau n° 9 -

| BOVINS<br>Motifs                        | Saisies<br>Totales | Saisies<br>Partielles | Saisies<br>Viscérales | Total | %     |
|-----------------------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|-------|-------|
| Tuberculose.....                        | 18                 | 81                    | 813                   | 912   | 16,2  |
| Brucellose.....                         |                    |                       | 270                   | 270   | 4,7   |
| Actinomycose.....                       | 1                  |                       |                       | 1     |       |
| Cysticercose.....                       |                    |                       | 160                   | 160   | 2,8   |
| Distomatose.....                        |                    |                       | 1969                  | 1969  | 35    |
| Tumeurs localisées<br>ou généralisées.. | 1                  | 3                     |                       | 4     |       |
| Ictère.....                             | 4                  |                       |                       | 4     |       |
| Examen labo<br>défavorable.....         | 19                 |                       |                       | 19    |       |
| Gangrène.....                           | 1                  |                       |                       | 1     |       |
| Péritonite.....                         | 13                 | 40                    | 1                     | 54    | 1     |
| Pneumonie.....                          |                    | 2                     | 62                    | 64    | 1,1   |
| Pleuro-pneumonie...                     |                    |                       |                       | 5     |       |
| Péricardite.....                        |                    |                       | 102                   | 102   | 1,8   |
| Pleuro-péricardite.                     |                    |                       | 315                   | 315   | 5,6   |
| Néphrite.....                           |                    |                       | 422                   | 422   | 7,5   |
| Mammite.....                            |                    |                       |                       |       |       |
| Arthrite.....                           |                    |                       |                       |       |       |
| Polyarthrite.....                       | 1                  |                       |                       | 1     |       |
| Dégénérescence<br>(tous types).....     |                    | 7                     |                       | 7     |       |
| Infiltrations.....                      |                    |                       |                       |       |       |
| Hématomes.....                          |                    | 21                    |                       | 21    |       |
| Congestion.....                         | 1                  | 3                     |                       | 4     |       |
| Abcès localisés ou<br>multiples.....    | 1                  | 118                   | 954                   | 1073  | 19    |
| Cirrhose.....                           |                    |                       | 199                   | 199   | 3,5   |
| Viande saigneuse<br>surmenée.....       | 4                  |                       |                       | 4     |       |
| Infiltration séreuse                    |                    |                       |                       |       |       |
| Hydrohémie.....                         |                    |                       |                       |       |       |
| Hydrocachexie.....                      | 22                 | 4                     |                       | 26    | 0,5   |
| Amyotrophie.....                        |                    |                       |                       |       |       |
| Viande insuffisante                     | 8                  |                       |                       | 8     |       |
| Total.....                              | 94                 | 279                   | 5267                  | 5640  | 100 % |



- Tableau n° 10 -

| PORCS<br>Motifs                          | Saisies<br>Totales | Saisies<br>Partielles | Saisies<br>Viscérales | Total | %    |
|------------------------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------------|-------|------|
| Tuberculose.....                         | 2                  | 284                   | 148                   | 434   | 7,4  |
| Strongylose.....                         |                    |                       | 70                    | 70    | 1,2  |
| Tumeurs localisées<br>ou généralisées... | 1                  | 2                     |                       | 3     |      |
| Ictère.....                              | 5                  |                       |                       | 5     |      |
| Examen labo<br>défavorable.....          | 2                  |                       |                       | 2     |      |
| Péritonite et pleuro<br>péritonite.....  | 14                 | 9                     |                       | 23    |      |
| Péricardite et<br>pleuro-péricardite     |                    |                       | 570                   | 570   | 9,7  |
| Pleurésie et<br>pneumonie.....           |                    |                       |                       |       |      |
| Broncho-pneumonie...                     | 4                  | 39                    | 2111                  | 2154  | 36,7 |
| Néphrite.....                            |                    |                       |                       |       |      |
| Arthrites et polyar-<br>thrites.....     | 67                 | 189                   |                       | 256   | 4,4  |
| M.E.D. ....                              |                    | 20                    |                       | 20    |      |
| Infiltration et<br>hématomes.....        |                    | 14                    |                       | 14    |      |
| Abcès localisés ou<br>multiples.....     | 26                 | 290                   | 574                   | 890   | 15,4 |
| Cirrhose, kystes....                     |                    |                       | 1177                  | 1177  | 20   |
| Viande saigneuse,<br>surmenée.....       | 4                  |                       |                       | 4     |      |
| Infiltration séreuse                     |                    |                       |                       |       |      |
| Hydrohémie, hydro-<br>cachexie.....      | 7                  |                       |                       | 7     |      |
| Amyotrophie, viande<br>insuffisante..... | 19                 |                       |                       | 19    |      |
| Souillures, lésions.<br>cutanées.....    |                    |                       |                       |       |      |
| Putréfaction verte..                     | 45                 | 2                     |                       | 47    | 0,8  |
| Total.....                               | 196                | 849                   | 4814                  | 5859  | 100% |



En résumé, chez les gros bovins, il faut le plus souvent invoquer dans les cas de saisies totales: examen de laboratoire défavorable (animaux malades ou accidentés), infiltration séreuse, hydrohémie ou hydrocachexie, péritonite et enfin, tuberculose. Chez le porc, les polyarthrites, les abcès multiples, les viandes souillées ou putréfiées (viandes foraines).

Sur un plan plus général, les dominantes de la pathologie des bovins amenés à l'abattoir sont la distomatose et les processus suppuratifs, alors que pour le porc, il faut placer en tête les affections pleuro-pulmonaires (toux de porcherie), le parasitisme, puis les abcès. On peut encore remarquer l'importance non négligeable de la tuberculose, surtout chez les bovins. Il semble en effet, que la région du Nord soit encore assez mal située, par rapport à la moyenne nationale, pour l'éradication de cette affection.

Pour les autres espèces, l'effectif n'est pas suffisant pour pouvoir en tirer des conclusions intéressantes et démonstratives.

##### 5) - Commercialisation

L'abattoir public est un outil de travail mis à la disposition de personnes qui l'utilisent dans le cadre de leurs activités privées : les usagers. Ceux-ci définis à l'article 9 du décret 70.635 du 2 Juillet 1970 comme " toute personne qui introduit dans l'abattoir un animal de boucherie dont elle est, soit propriétaire, soit détentrice en qualité de représentant ou de concessionnaire dument mandaté du dit propriétaire " et " toute personne qui fait procéder aux opérations de découpe, désossage, conditionnement et emballage ", sont les bouchers abat-



teurs et les commerçants et industriels en gros de viande. Ces usagers, il n'y a pas si longtemps, exploitaient l'abattoir pour leur propre compte. Actuellement, ils doivent s'en remettre, pour toutes les opérations d'abattage, à la société d'exploitation.

Les bouchers abatteurs sont encore en nombre important à Valenciennes, mais le tonnage qu'ils représentent, est en proportion assez faible. Ils ont un caractère essentiellement local. Ils exercent en effet, dans un petit rayon autour de Valenciennes. Ils s'approvisionnent en vif sur le marché ou directement auprès des marchands de bestiaux, voire même auprès du producteur. Ils font abattre à Valenciennes et commercialisent la viande directement dans leur magasin. Ils réalisent donc un circuit court, indépendant et traditionnel.

Le tonnage représenté varie peu : les bouchers détaillants ont une clientèle habituellement fidèle et leurs besoins sont stables. L'augmentation du tonnage général des viandes préparées se fait surtout au profit des grossistes. Malgré tout, l'évolution de la consommation correspondant de moins en moins à l'éventail des morceaux offerts par une carcasse les oblige assez fréquemment à compléter leur approvisionnement en viande (quartiers arrière, pièces de découpe) auprès des grossistes.

Ces usagers désirent, en général, disposer de leur viande en début de semaine ; le marché ayant lieu le vendredi, ils font abattre ce jour ou le samedi, de façon à pouvoir prendre livraison le lundi.

Ce problème s'est posé particulièrement lors de la fermeture des abattoirs non-inscrits au plan. Si,



théoriquement, en fonction d'un périmètre établi, chacun devait être attaché à un établissement donné, les luttes d'influence n'ont pas manqué et l'influence des grossistes n'en fut pas la moindre des composantes.

Le pouvoir économique du grossiste est considérable puisque, parallèlement à un rôle d' "amortisseur" entre producteurs et consommateurs et à son rôle dans la distribution de masse, il peut aller jusqu'à conditionner la rentabilité d'un abattoir public. Il semblerait, en réalité, que le monopole corporatif des bouchers qui avait présidé à la création des abattoirs publics, ait été simplement transposé à l'échelon supérieur.

A Valenciennes, depuis la création du nouvel abattoir, un certain nombre de grossistes se sont groupés en créant une société commune : la Vianor. Celle-ci traite environ 50 % du tonnage global de l'abattoir et possède des ramifications dans d'autres abattoirs. S'approvisionnant en animaux vivants sur différents marchés nationaux, ou directement auprès des producteurs, elle livre de nombreuses collectivités et "grandes surfaces" de la région et exporte une partie de ses produits (quartiers avant surtout). Les autres grossistes sont des "chevillards" traditionnels, indépendants, exerçant leur activité parallèlement à la Vianor, mais sur un plan plus restreint. Ils sont établis, soit à Valenciennes même, soit dans d'autres communes, le plus souvent là où existait naguère un abattoir. Enfin, quelques professionnels parisiens utilisent aussi l'abattoir de Valenciennes.

Beaucoup de ces grossistes profitent de la salle de vente mise à leur disposition et y ont leur bureau. Certains l'utilisent par la même occasion comme salle de découpe ; des aménagements sont en cours à cet ef-



fet. D'autre part, en salle de vente, sont aussi commercialisées les viandes foraines. Celles-ci représentent, avec un tonnage de 2.379 tonnes, un peu plus de 15 % du total commercialisé.

| Catégorie   | Viande préparée<br>à l'abattoir | Viande<br>foraine | Total      | Fréquence |
|-------------|---------------------------------|-------------------|------------|-----------|
| Gros bovins | 7.519.586                       | 269.136           | 7.788.722  | 3,3       |
| Veaux       | 392.928                         | 613.816           | 1.006.744  | 61        |
| Ovins       | 52.126                          | 1.065.159         | 1.117.285  | 91        |
| Porcs       | 5.086.676                       | 430.863           | 5.517.539  | 7,8       |
| Total       | 13.111.028                      | 2.378.974         | 15.490.002 | 15,3      |

La part des viandes foraines est donc inégale suivant les diverses catégories d'animaux :

- Gros bovins :

La viande foraine de bovins ne représente qu'un faible pourcentage de l'approvisionnement en viande bovine (3,3 %). On aurait pu s'attendre, au contraire, à ce que cette proportion soit plus élevée, vu l'insuffisance du cheptel local et la faiblesse de l'apport du marché voisin. En fait, ceci s'explique par la répugnance des professionnels à acheter des boeufs abattus : ils préfèrent se rendre compte, eux-mêmes, sur l'animal vif; ils ont ainsi l'impression, justifiée, de mieux connaître ce qu'ils achètent. Ceci est très important pour la viande de boeuf, et ils n'hésitent pas à aller se fournir directement en animaux vivants sur les marchés de la Nièvre, du Cher, de Mayenne ou de Maine-et-Loire pour abattre à Valenciennes.



- Veaux :

La viande foraine de veaux constitue plus de 60 % du total. En effet, l'élevage de veaux de boucherie de la région est insuffisant, et le problème ne se pose pas de la même façon que pour le boeuf. Le type d'animal est beaucoup plus standardisé et le transport des animaux vivants est aussi moins bien supporté. Ainsi, Valenciennes reçoit-il des veaux de tous les horizons, notamment de l'Aveyron, et aussi des Pays-Bas.

- Ovins :

La part des viandes foraines dans cette espèce est extrêmement importante (91 %). Ceci s'explique par la carence de l'élevage ovin dans la région, malgré quelques belles exploitations (Texel, Ile de France). Il est d'autre part difficilement concevable de transporter des agneaux de boucherie depuis la Drôme ou les Bouches-du-Rhône jusqu'au Nord.

- Porcs :

La viande foraine de porcs ne représente pas une grosse partie du total (moins de 8 %). En effet, les usagers s'approvisionnent directement en porcs vivants chez les éleveurs ou chez les marchands du département ou du Pas-de-Calais. Ceux qui sont importés sont des porcs étrangers, ou des porcs provenant d'abattoirs industriels.

- Equidés :

La viande de cheval n'est qu'accessoire à l'abattoir de Valenciennes. Une grande partie des chevaux vifs ou abattus passent par Lille. Il est curieux de no-



ter que les abattoirs de Cambrai (non-inscrit) ou Maubeuge, trois fois moins importants que Valenciennes, commercialisent 5 à 6 fois plus de viande chevaline.

L'abattoir de Valenciennes, après une période de rodage un peu difficile, fonctionne maintenant normalement et le tonnage atteint presque la capacité prévue. Seuls quelques problèmes dans la régularité de l'approvisionnement sont à noter.

Son fonctionnement repose sur une structure commerciale simple et traditionnelle, mais qui met en évidence le caractère de concentration du marché de la viande, pouvant représenter un danger pour la gestion de l'abattoir. C'est pourquoi, les relations de la collectivité avec les usagers doivent être les meilleures possibles. La municipalité a essayé de mettre à leur disposition l'outil le mieux adapté et se charge de l'améliorer en conséquence selon leurs désirs. De même, les locaux à usage de cheville facilitent le travail des professionnels en leur permettant d'exercer leur activité sans avoir à investir dans des installations coûteuses. La situation est, en fait, comparable à celle d'une municipalité qui accorde un maximum de facilités à des entreprises privées pour s'installer et créer de nouveaux emplois et craint la fermeture d'entreprises existantes.

Dans ce cas, comme pour l'abattoir, l'intérêt public est subordonné aux intérêts privés.

Il est heureux que la règle de l'exploitant unique, avec la mise en place d'une société d'exploitation ait atténué les risques d'une telle situation. En effet, cette société, où sont représentés en tant qu'actionnaires



des membres de toutes les catégories professionnelles, supprime l'indépendance - voire l'indifférence - financière et morale entre la collectivité propriétaire, qui a la charge de l'établissement et les usagers. Ces derniers, qui jusqu'alors ne faisaient qu'y travailler moyennant redevance, sont maintenant intéressés plus ou moins directement à son fonctionnement, et les relations ainsi créées assurent une meilleure sécurité à la commune.



## TROISIEME PARTIE

### ETUDE ECONOMIQUE

Un abattoir public représente un investissement important, à la charge de la municipalité, qui doit trouver les moyens de le financer. C'est encore une entreprise à caractère industriel et commercial, qu'il faut faire fonctionner. Selon l'ancienne formule, les usagers exploitaient l'abattoir eux-mêmes. Dans les conditions techniques actuelles, cela n'était plus possible, et il a fallu trouver un mode d'exploitation. On a voulu décharger la commune d'une partie de ses soucis administratifs et financiers en instituant la règle de l'exploitant unique.

La municipalité a donc le choix. Elle peut prendre la gestion-exploitation de l'abattoir à son compte, avec une administration et un budget particuliers. Elle peut se décharger de l'exploitation sur une personne, physique ou morale, à qui elle loue ou concède l'abattoir. Il faut remarquer cependant que, quelle que soit la solution choisie, la collectivité conserve sa responsabi-



lité : l'abattoir est, en effet, un service public, et il faut donc garantir ses missions et assurer la continuité du service en tous temps.

Dans le premier cas, la municipalité a la charge de l'exploitation : elle devra assurer la gestion, financer les améliorations nécessaires, et aussi, combler le déficit éventuel. C'est l'exploitation en régie communale. Cette règle pourra être dotée, soit de l'autonomie financière, soit de la personnalité civile.

Si elle dispose de la seule autonomie financière, elle est administrée sous l'autorité du maire et du conseil municipal par un conseil d'exploitation et un directeur, nommé par le maire.

Si elle dispose de la personnalité civile, elle est administrée par un conseil d'administration et un directeur nommé par le préfet. Dans ce cas, l'indépendance est beaucoup plus grande vis à vis du pouvoir communal, qui perd de ses pouvoirs ; la gestion est proche de celle d'une société privée. De toute façon, la commune conserve les risques financiers.

Dans le second cas, la municipalité confie l'exploitation à un fermier, personne physique ou morale, qui lui verse un loyer. Moyennant redevance, celui-ci assure la prestation de tous les services mentionnés dans le cahier des charges et entretient l'abattoir en bon état de fonctionnement. Une commission consultative, représentant toutes les catégories intéressées, peut donner son avis. La collectivité a donc encore droit de regard sur les activités de l'exploitant. C'est elle aussi qui fixe, en accord avec ce dernier, le montant des redevances. Elle se charge par contre des frais d'investissements et d'améliorations.



Enfin, dans le dernier cas, la municipalité établit un contrat de concession, portant généralement sur une longue période, avec une personne physique ou morale chargée de gérer et de faire fonctionner l'abattoir. Ce concessionnaire doit assurer toutes les charges d'exploitation, d'entretien et, selon les cas, supporter tout ou partie des frais d'investissement. Dans ce mode de gestion, la collectivité délègue au maximum ses pouvoirs et ses responsabilités.

L'abattoir de Valenciennes est exploité par affermage à une société d'exploitation : la STAVAL. Il s'agit d'une société anonyme à capital variable composée d'actionnaires qui représentent toutes les catégories de professionnels. Cette société, totalement indépendante de la commune sur le plan financier, est chargée par celle-ci de faire fonctionner l'abattoir dans l'intérêt général. Disposant de son propre budget, elle doit donc essayer de rentabiliser au mieux cette entreprise. La collectivité ne conserve que les charges correspondant à sa qualité de propriétaire.

Avant de pouvoir établir un bilan complet de la gestion de l'abattoir pour l'année 1975, afin d'en tirer les enseignements sur la situation présente et les éventuelles modifications à y apporter, il est nécessaire d'étudier les modalités de financement de l'abattoir, c'est à dire l'investissement, les moyens dont disposent l'exploitant d'une part, la collectivité propriétaire d'autre part, pour couvrir les divers frais dont ils ont la charge.

#### - Investissement :

Le financement de la construction et de l'aménagement de l'abattoir a été assuré par la commune,



grâce à des emprunts et des subventions. La tâche s'est trouvée compliquée par l'augmentation très importante du coût réel de l'ensemble entre la décision du projet et sa réalisation effective. Le devis s'élevait à 11.240.454,00 francs en 1965 puis à 11.740.000,00 francs en 1966 après le résultats des adjudications. Le coût final atteint en réalité 19.331.353,00 francs (près de deux milliards d'anciens francs) en 1972, quand tout fut terminé, soit une progression de 75 % environ. Le montant des emprunts à contracter dut passer de 6.100.000,00 francs à plus de 1 milliard d'anciens francs.

Ces emprunts se répartissent comme suit :

| Année | Montant              | Echéance | Taux |
|-------|----------------------|----------|------|
| 1961  | 375.000,00           | 79       | 5,50 |
| 1961  | 321.850,00           | 79       | 5,00 |
| 1965  | 264.500,00           | 84       | 5,25 |
| 1968  | 2.000.000,00         | 87       | 5,25 |
| 1969  | 2.000.000,00         | 88       | 5,25 |
| 1971  | 1.500.000,00         | 90       | 6,50 |
| 1972  | 1.075.000,00         | 91       | 7    |
| 1973  | 3.000.000,00         | 87       | 8    |
| Total | 10.536.350,00 Francs |          |      |

D'autre part, deux subventions ont été accordées à la ville pour cette construction :

- subvention d'état ..... 3;680.000 F.  
- subvention du fonds européen 3.910.628 F.  
soit au total ..... 7.590.628 F.



Enfin, si le coût total de l'abattoir s'est élevé à 19.313.353,00 francs, la T.V.A. a pu être récupérée sur la partie correspondant à l'investissement immobilier, du fait que l'abattoir a été affermé dans sa totalité (avec la salle de vente notamment). La différence entre le coût total et la somme des emprunts et des subventions (18.126.978,00 F) représente ce fonds libre.

On peut observer que le montant des emprunts contractés, représentant des annuités de remboursement de plus de 1.000.000,00 francs, constitue une très lourde obligation pour un abattoir traitant un peu plus de 13.000 tonnes.

- Frais de gestion :

Dans l'ensemble des frais occasionnés pour la réalisation et le fonctionnement de l'abattoir, il faut distinguer ceux qui reviennent à l'exploitant et ceux qui reviennent à la collectivité propriétaire. D'autre part, certains sont des frais fixes, prévisibles et d'autres des frais mobiles, directement liés aux abattages réalisés et au fonctionnement en général.

- Frais fixes :

Les frais fixes concernant la commune propriétaire sont :

- les annuités de remboursement d'emprunts.
- les annuités de remboursement SNCF (voie ferrée du marché aux bestiaux).
- les impôts et taxes divers.
- les diverses primes d'assurance.



Pour ce qui concerne la société d'exploitation, ce sont :

- le loyer payé à la commune.
- les primes d'assurances.
- les divers impôts et taxes.
- l'amortissement du matériel appartenant à la STAVAI (machines de bureaux, etc...).
- frais mobiles.

Dans les frais mobiles, entre tout un ensemble de dépenses, plus ou moins importantes, liées avant tout au fonctionnement même de l'établissement : c'est pourquoi la majorité est supportée par l'exploitant.

Pour la commune, ces frais concernent :

- l'acquisition de matériel et de mobilier nouveaux.
- les travaux d'améliorations éventuelles.
- les frais d'entretien : ingrédients divers, produits d'entretien, fournitures diverses, pièces de rechange...
- divers produits, fournitures de bureau...
- diverses prestations de service, frais de transport, frais de P.T.T.
- les frais d'administration et de personnel permanent.

En outre, la commune payait, jusqu'à cette année, l'eau, le gaz et l'électricité (eau seulement en 1975) pour faciliter la mise en route.

Pour la société d'exploitation, ces frais représentent :

- les frais de personnel.
- le petit entretien, divers produits, le petit outillage.
- les vêtements de travail (location).
- divers frais financiers, frais de gestion, de transport, etc...
- diverses fournitures.



- électricité et gaz (en 1975) et eau (par la suite).

En fait, la plus grosse partie de ces frais est constituée par les frais de personnel, et la fourniture en énergie (gaz, électricité).

- Recettes :

Pour faire face à ces frais, la commune comme l'exploitant disposent de diverses ressources qui correspondent au prix que doivent payer les usagers pour l'utilisation de l'abattoir et les services rendus.

Les recettes de la collectivité propriétaire sont constituées par :

- la taxe d'usage, qui est la même pour tous les abattoirs : 6 centimes par kilo de viande abattue.
- la moitié de la taxe de visite et de poinçonnage (l'autre moitié étant reversée à l'Etat), soit 3 centimes par kilo.
- le loyer payé par la société d'exploitation. A Valenciennes, le loyer est calculé sur la base de 1.400,00 Francs par mois plus 0,5 centimes par kilo de viande abattue. Dans ce loyer est aussi comprise la fraction de taxe sur les viandes foraines qui revient à la commune. En effet, l'abattoir étant affermé dans sa totalité avec la salle des ventes, le propriétaire ne peut percevoir directement ces taxes. Celles-ci sont donc perçues par l'exploitant, qui en reverse ensuite une partie à la commune.
- la subvention du Fonds National des Abattoirs. Chaque année, celui-ci alloue à l'abattoir de Valenciennes une certaine somme, devant correspondre au manque à abattre causé par la non-fermeture des abattoirs périphériques. C'est pourquoi, cette subvention, qui s'élevait à



266.220 francs en 1973, n'est plus que de 130.160 francs aujourd'hui. Elle devrait disparaître bientôt, les objectifs étant maintenant pratiquement atteints.

La société d'exploitation dispose de recettes d'origine variée, les unes perçues des usagers, d'autres grâce à la vente de divers produits.

On distingue :

- la redevance d'abattage. Cette redevance est payée par l'usager, pour permettre à l'exploitant de couvrir ses frais d'abattage. Elle présente un caractère obligatoire. Son montant est fixé conjointement par le propriétaire et l'exploitant ; il varie avec le type d'animal abattu. Ainsi, le premier janvier 1975, la redevance était de :

- 15 centimes par kilo pour les bovins et les chevaux.
- 21 centimes pour les veaux.
- 30 " " " moutons.
- 16 " " " porcs.
- 50 " " " porcelets.

Le premier septembre, une hausse de 2 centimes intervenait sur chacun de ces tarifs. Pour l'année 1976, les nouveaux tarifs sont :

- 20 centimes pour les bovins et les chevaux. ( +3 ).
- 28 centimes pour les veaux ( +5 ).
- 36 " " " moutons (+4).
- 22 " " " porcs (+4).
- 60 " " " porcelets (+8).



Cette augmentation assez importante correspond à un ajustement nécessaire, vu la hausse du coût de fonctionnement.

- la taxe sur les viandes foraines. Celle-ci est fixée à 10 centimes par kilo pour les grossistes abattant plus de 50 % du tonnage commercialisé par leurs soins à Valenciennes, et 12 centimes pour les commerçants abattant moins de 50 % de leur tonnage à Valenciennes. Une partie est reversée à la commune, comprise dans le loyer ; 6 centimes par kilo.
- la redevance de désinfection : elle est de 1,20 F par mètre linéaire.
- la redevance de découpe et chargement. Elle est payée par les commerçants qui emploient le personnel d'exploitation pour charger les quartiers dans leurs véhicules (clients parisiens) ; elle se monte à 5 centimes par kilo.
- les locations de divers locaux :
  - pour la halle aux cuirs, le loyer est calculé à la pièce :
    - 1,50 franc pour le cuir du bovin.
    - 0,80 " " " veau.
    - 0,50 " " " mouton.
  - pour les bureaux de la salle de vente :  
150,00 F par mois et par bureau.
- le sang récolté : le prix varie selon la destination :
  - sang repris par les bouchers : 1,30 Par litre.
  - sang exporté (Institut Mérieux) : 12 centimes/litre
  - sang à l'équarrissage : non payé.



- les boyaux : commercialisés par la STAVAL, ils représentent un apport non négligeable (plus de 200.000 F par an).
- les suifs : le prix varie avec les qualités (petit gras: 0,40 F/Kg, suif d'abats : 0,88 F/Kg) mais le prix total correspond en fait à une moyenne.
- les produits opothérapiques : le prix varie avec les organes récoltés et les espèces. A titre indicatif :
  - ovaires : 2 francs le kilo.
  - foie de boeuf : 0,40 franc le kilo.
  - foetus : 1 franc le kilo.
  - duodénum de porc : 0,80 franc le kilo.
  - bile : 50 franc le bidon de 60 litres.
- les divers produits : les os récupérés par la Vianor à la découpe lui sont payés, et elle en reverse un tiers à la STAVAL. Les soies de porc sont payées 0,15 F le Kg.

Si la redevance d'abattage est destinée à couvrir les frais d'exploitation, cette ressource peut s'avérer insuffisante et la rentabilité des autres opérations constitue de ce fait un apport intéressant.

- Bilan :

La distinction entre le propriétaire et l'exploitant, disposant théoriquement d'un budget propre, permet de clarifier le bilan final. D'un côté, les taxes d'usages de visite et de poinçonnage et le loyer doivent suffire à répondre aux frais d'investissement (de même pour le marché avec le droit de place) et les quelques frais accessoires. De l'autre, aux frais de fonctionnement



doivent correspondre les frais d'abattage ainsi que le produit de la vente de divers produits.

Les deux budgets doivent être équilibrés chacun pour leur propre compte.

Mais, ce schéma théorique ne rend pas compte de la réalité. En effet, les charges considérables que représente le remboursement de s emprunts, liées à la hausse du coût d'un abattoir moderne, conforme aux normes (près de deux milliards d'anciens francs pour Valenciennes) et, pour l'exploitation, les frais de fonctionnement toujours croissant contrarient cet équilibre précaire.

Lors d'un premier bilan, en juillet 1973, soit un an après la mise en service, on prévoyait pour la fin de l'exercice 1973 un déficit de 48.000 F pour l'exploitant, et de 1.204.000 F pour la commune (il atteint en réalité 1.261.000 F). On donnait alors à cette situation, jugée critique plusieurs explications :

- la ville, pour faciliter la mise en route, avait pris à sa charge de nombreux frais : eau, gaz, électricité, pièces et ingrédients divers...
- le tonnage ne dépassait que difficilement 7.000 tonnes. Même en comptant sur la fermeture prochaine des abattoirs non-inscrits (Anzin : 1.162 tonnes, Denain : 988 tonnes, Solesmes : 730 tonnes), on ne pouvait espérer dépasser les 10.000 tonnes. La prévision d'abattage de 13.600 tonnes paraissait excessive.
- le coût de l'abattoir, passé de 11.740.000 F à 19.331.353 Francs, obligeant à contracter un nouvel emprunt de 3.000.000 F en 1973.



- la taxe d'usage, inchangée depuis 1967, de 6 centimes par kilo.
- en 1974, après la fermeture définitive des abattoirs périphériques, plus celle de la Villette, et malgré l'augmentation des redevances d'abattage, le déficit se montait à 924.000 F pour la commune.

Après ces débuts difficiles, le tonnage atteint maintenant presque la capacité prévue. On peut établir un bilan précis et complet pour l'exercice 1975, aussi bien pour la commune que pour la société d'exploitation. Le bilan du marché aux bestiaux, plus de dix ans après son ouverture, apparaît nettement.

I - Bilan municipal :

1) Marché aux bestiaux

- Dépenses :

A) section d'investissement :

|                                           |                   |
|-------------------------------------------|-------------------|
| - acquisition matériel et mobilier        | 369,60            |
| - remboursement annuité d'emprunt         | 396.800,50        |
| - annuités remboursement voie ferrée SNCF | 13.423,00         |
| - Total.....                              | <u>410.599,10</u> |

B) section de fonctionnement :

a) entretien de l'ensemble immobilier

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| - produits d'entretien ménager              | 164,73    |
| - autres fournitures                        | 6.722,59  |
| - IMPOTS et taxes foncières (reste à payer) | 25.000,00 |



|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| - entretien et réparation à l'entreprise | 54.682,28 |
| - acquisition petit matériel, outillage  | 342,20    |
| - eau, gaz, électricité                  | 75.129,89 |
| - primes d'assurances                    | 10.231,03 |

b) frais de fonctionnement

|                                                                      |                  |
|----------------------------------------------------------------------|------------------|
| - autres fournitures                                                 | 1.189,25         |
| - loyer et charges locatives                                         | 19,87            |
| - entretien et réparation                                            | 390.173,04       |
| - impressions, reliures et autres<br>prestations de service          | 2.014,32         |
| - frais de P.T.T.                                                    | 4.773,65         |
| - quote-part des frais d'administration<br>et de personnel permanent | 122.007,97       |
| - Total.....                                                         | <hr/> 692.534,82 |

- Recettes :

|                                                    |                  |
|----------------------------------------------------|------------------|
| - droit de pesage                                  | 606,50           |
| - autres produits d'exploitation<br>(désinfection) | 125.439,00       |
| - remboursement frais électricité,<br>chauffage    | 4.065,95         |
| - droits de place                                  | 729.724,20       |
| - taxes indirectes diverses                        | 11.969,00        |
| - autres recouvrements (ventes de badges)          | 1.022,50         |
| - Total.....                                       | <hr/> 872.827,15 |

- Balance :

|                                      |                    |
|--------------------------------------|--------------------|
| -                                    |                    |
| - Dépenses 410.599,10 + 692.534,82 = | 1.103.133,92       |
| - Recettes                           | 872.827,15         |
| - Déficit .....                      | <hr/> 1.221.270,40 |



2) Abattoir

- Dépenses :

A) section d'investissement :

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| - acquisition matériel et mobilier | 141.299,86         |
| - travaux d'investissement         | 11.328,25          |
| - remboursement annuités d'emprunt | 1.068.642,29       |
| - Total .....                      | <hr/> 1.221.270,40 |

B) section de fonctionnement :

a) entretien de l'ensemble immobilier

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| - carburants, huiles, graisses                    | 2.574,15   |
| - produits d'entretien ménager                    | 366,45     |
| - autres fournitures                              | 96.749,33  |
| - impôts et taxes indirectes divers               | 772,72     |
| - entretien et réparation à l'entreprise          | 113.293,62 |
| - acquisition petit matériel, outillage, mobilier | 4.677,80   |
| - eau, gaz, électricité                           | 216.019,87 |
| - primes d'assurances                             | 31.476,55  |
| - frais de transport                              | 77,20      |

b) frais de fonctionnement

|                                                                         |                    |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| - produits pharmaceutiques et d'hygiène                                 | 54,60              |
| - habillement                                                           | 518,32             |
| - fournitures de bureau et autres                                       | 413,39             |
| - acquisition petit matériel, outillage, mobilier                       | 128,60             |
| - impressions, reliures et autres prestations                           | 4.715,94           |
| - frais de P.T.T.                                                       | 2.599,80           |
| - quote-part des frais d'administration générale et personnel permanent | 633.583,96         |
| - Total                                                                 | <hr/> 1.108.022,30 |



- Recettes :

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| - taxe d'usage                     | 821.778,30          |
| - taxe de visite et de poinçonnage | 205.444,53          |
| - loyer STAVAl                     | 226.303,54          |
| - subvention fonds national        | 130.160,00          |
| - Total.....                       | <u>1.383.686,42</u> |

- Balance :

|                                            |                   |
|--------------------------------------------|-------------------|
| - Dépenses : 1.221.270,40 + 1.108.022,30 = | 2.329.292,70      |
| - Recettes                                 | 1.383.686,42      |
| - Déficit .....                            | <u>945.606,28</u> |

II- Bilan d'exploitation :

- Frais :

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| - frais de personnel (dont provision congés payés : 70.000,00 F)                    | 2.138.487,34 |
| - impôts                                                                            | 339.785,07   |
| - loyer                                                                             | 226.303,54   |
| - travaux, fournitures et services extérieurs (comprenant entretien et réparations) | 616.383,13   |
| - vêtements de travail (location)                                                   |              |
| - redevance frigo (société d'entretien)                                             |              |
| - assurances                                                                        |              |
| - produits pharmaceutiques et d'hygiène                                             |              |
| - gaz et électricité                                                                |              |
| - autres prestations                                                                |              |
| - transports et déplacements                                                        | 2.622,78     |
| - frais de gestion                                                                  | 30.985,26    |



|                                                                                   |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| - amortissement du matériel appartenant à la STAVAL : machines de bureaux, etc... | 6.613,00     |
| - Total .....                                                                     | 3.361.180,12 |

- Recettes :

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| - redevance d'abattage          | 2.328.133,45 |
| - redevance viandes foraines    | 254.168,10   |
| - désinfection                  | 12.817,53    |
| - locations                     | 109.086,24   |
| - découpe et chargement         | 61.558,51    |
| - exportations sang             | 20.633,40    |
| - exportations diverses         | 811,20       |
| - vente produits opothérapiques | 68.987,35    |
| - boyaux                        | 257.739,57   |
| - déchets (soies)               | 3.802,24     |
| - os                            | 2.544,95     |
| - suifs                         | 158.064,80   |
| - sang (bouchers)               | 27.881,00    |
| - nettoyage (refacturation)     | 8.975,14     |
| - bidon vendu                   | 100,00       |
| - Total .....                   | 3.315.303,47 |

- Balance :

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| - stock final (boyaux)                                  | 25.871,25    |
| - stock initial                                         | 13.489,00    |
| - Solde.....<br>(à verser dans les recettes)            | 12.382,25    |
| - Dépenses .....                                        | 3.361.180,12 |
| - Recettes totales :<br>3.315.303,47 + 12.382,25 =..... | 3.327.685,72 |
| - Déficit .....                                         | 33.494,72    |



L'examen de ce bilan complet appelle plusieurs remarques. Tout d'abord, en ce qui concerne la société d'exploitation, on peut considérer que le budget est pratiquement équilibré. En effet, si la balance fait apparaître un déficit de 33.500 F environ, celui-ci est dû à la prise en compte de la provision de 70.000 francs pour les congés payés, qui ne serait en fait utilisée qu'en cas de cessation d'activités. Il s'agit donc d'un déficit, réel certes, mais théorique puisqu'il ne pourrait apparaître qu'en fin d'exploitation. De ce fait, la redevance d'abattage est calculée chaque année de façon à couvrir le mieux possible les frais de fonctionnement ; une réévaluation peut même avoir lieu en cours d'année, comme ce fut le cas en 1975. Pour 1976, une nouvelle hausse est intervenue, qui devrait permettre de retrouver l'équilibre.

Ce qu'il faut rechercher en même temps, pour un budget équilibré, c'est un meilleur rendement de l'abattoir. Il existe en pratique une fourchette dans les limites de laquelle une augmentation du tonnage se traduit par un apport de recettes supplémentaires, tout en n'occasionnant qu'un faible accroissement des frais d'abattage, le personnel, les horaires, l'équipement technique ou frigorifique restant suffisants. Or, à Valencianes, ce tonnage optimal n'est pas atteint, à cause notamment d'un approvisionnement quelquefois irrégulier.

Il apparaît donc une certaine divergence entre les intérêts de l'exploitant et ceux de la collectivité propriétaire. En effet, alors que pour l'exploitant, il peut être plus avantageux de tenter d'améliorer le rendement que de viser à tout prix une capacité toujours plus grande entraînant des frais supplémentaires et rendant la rentabilité de l'exploitation plus a-



léatoire, pour la commune, le but est d'atteindre le plus important tonnage possible, de façon à accroître ses recettes, directement proportionnelles à la quantité de viande abattue. Celles-ci sont destinées à couvrir les frais d'investissement.

Pour le propriétaire, en effet, les charges que constituent le remboursement des emprunts sont actuellement écrasantes. Ainsi, à Valenciennes, les 7,5 centimes par kilo correspondant aux taxes d'usage et de visite ne permettent même pas de faire face aux annuités de remboursement, qui représentent le plus gros des dépenses. Cette couverture ne pourrait être assurée que par un tonnage de 14.300 tonnes. Or, viennent s'ajouter les frais obligatoires d'entretien de l'ensemble immobilier, fonction directe de la taille et de la complexité de l'établissement, et les frais d'administration et de personnel, qu'il n'est pas non plus possible de supprimer.

En conséquence, la situation telle qu'elle se présente aujourd'hui appelle une solution. S'il n'est pas envisageable de réduire les frais, il faut augmenter les recettes, c'est-à-dire avant tout la taxe d'usage. Cependant, le passage de celle-ci à 10 centimes ne suffirait pas encore et il faudrait prévoir un accroissement des subventions.

D'ores et déjà, de nouvelles dispositions sont envisagées, comme l'a précisé le Ministre de l'Agriculture lui-même en réponse à une question de Monsieur le Sénateur-Maire de Valenciennes à propos de la revalorisation de la taxe d'usage. Il déclarait notamment :  
" Si cette augmentation de la taxe d'usage est nécessaire, elle doit toutefois être limitée, tant pour éviter



les répercussions sur les prix que parce qu'elle ne correspond pas à une nécessité générale. En outre, cette augmentation doit permettre de poursuivre la modernisation du réseau d'abattoirs publics sans engendrer de nouvelles distorsions au niveau de la concurrence, au détriment des abattoirs modernes.

... Une nouvelle réglementation concernant l'utilisation de la taxe d'usage est envisagée. Cette réglementation serait essentiellement basée sur la notion de conformité de l'abattoir aux normes techniques, sanitaires et de gestion en vigueur. Cette conformité déterminerait la part de recette que la commune conserverait en plus de ce qui est nécessaire à la couverture de ses frais d'amortissement et de gros entretien et, à l'inverse, la part qu'elle reverserait au Fonds National des Abattoirs. Elle déterminerait également le droit de la commune à bénéficier de subventions d'allègement dans les cas où la recette provenant de cette taxe ne couvrirait pas les frais ci-dessus visés. Le régime de ces subventions devrait toutefois être revu.

... Le supplément de recettes à attendre pour le Fonds National des Abattoirs permettra l'octroi des subventions d'allègement qui seront de plus en plus nécessaires, puisque le nouveau taux de la taxe est fixé à un niveau inférieur au coût actuel... "

Il semble bien, en réalité, que chaque abattoir représente un cas particulier. Aussi, la solution ne peut-elle être générale, et le système des subventions paraît le seul à pouvoir donner satisfaction. Le principe d'un taux de taxe unique ne permet pas, en effet, d'ajuster le montant de celle-ci aux besoins, variables selon les abattoirs ; de plus, ce taux même de-



vrait de toute manière être inférieur au coût d'un abattoir moderne. Ce système présenterait un caractère provisoire, s'achevant avec la mise en conformité de l'ensemble des établissements.

Actuellement, il apparaît qu'une commune désireuse de se doter d'un abattoir moderne, conforme aux exigences réglementaires nationales et communautaires, doit pouvoir supporter les charges, aussi bien d'investissement que d'exploitation. Si celle-ci, cependant, peut être confiée à d'autres responsables et doit pouvoir être rentable, l'investissement constitue une charge qu'il est indispensable d'avoir bien examinée avant toute réalisation. La bonne gestion d'un abattoir passe d'abord par la prévention des problèmes : au départ, il est nécessaire d'étudier le plus exactement possible les besoins réels et les disponibilités financières. Rien ne sert de voir trop grand, l'expérience de la Villette le prouve suffisamment.

A Valenciennes, il est heureux qu'une société d'exploitation ait été constituée : cela permet de bien dissocier le fonctionnement de l'investissement (quoique jusqu'à présent la collectivité ait encore pris à sa charge une partie des frais de fonctionnement). L'exploitation, maintenant bien rodée, ne devrait pas représenter plus de problèmes que pour d'autres abattoirs, tant que le montant des redevances ne constituera pas un handicap pour son expansion. Le fait que les usagers soient, plus ou moins directement, intéressés à la gestion d'exploitation et en comprennent les difficultés présente, à ce point de vue, un net avantage sur la formule d'exploitation en régie communale.



L'investissement est le problème essentiel. L'énormité de la charge qu'il constitue pour le budget municipal est liée au coût final de la réalisation, mais aussi vraisemblablement à des prévisions trop larges ainsi qu'à un manque de simplicité dans la conception de l'équipement. On peut toutefois penser que, construisant un ensemble neuf, il était logique de prévoir une capacité supérieure aux besoins exacts, de façon à pouvoir s'adapter aux nécessités d'un avenir plus lointain, quitte à en supporter, dans les premiers temps, les inconvénients (de même que la construction d'une autoroute est maintenant prévue avec un espace suffisant pour un élargissement ultérieur).

Il est probable que l'avenir justifiera cette position. De plus, les nouvelles dispositions réglementaires envisagées devraient permettre d'atténuer quelque peu ces soucis. On peut d'ores et déjà espérer que leur mise en vigueur ne tardera pas trop, dans la mesure où le Ministre des Finances a pris l'engagement de déposer le projet de loi portant refonte de la taxe avec la loi de finances pour 1977.



## CONCLUSIONS

Une forte densité de population, la nécessité de s'adapter aux conditions nouvelles du marché de la viande, l'évolution de la consommation ont imposé la réalisation d'un marché-abattoir moderne à Valenciennes. Celui-ci a dû se conformer aux prescriptions réglementaires autant qu'aux exigences des usagers. En conséquence, il a été doté de structures techniques particulièrement étudiées et son fonctionnement ne souffre aucune critique fondamentale.

En complément, il a fallu établir des structures juridiques de gestion en accord avec la récente réglementation. La création de la société d'exploitation et l'affermage ont permis de décharger la collectivité propriétaire d'une partie de ses soucis, et d'intéresser, dans une certaine mesure, les usagers au fonctionnement de l'abattoir.

Cependant la commune conserve toutes ses responsabilités et doit supporter seule le poids énorme que représente l'investissement. Dans les conditions actuelles, il devient de plus en plus évident que la



rentabilité d'une telle entreprise ne peut plus être assurée que sur une très longue période. Leur caractère de service public impose aux abattoirs publics d'exister et de fonctionner, dans l'intérêt général, quelles que soient les circonstances.

Un bilan de gestion négatif peut et doit être considéré comme un mal nécessaire. Toutefois, tous les moyens disponibles doivent être mis en oeuvre pour qu'une collectivité, soucieuse avant tout de l'intérêt public, ait la possibilité de gérer son abattoir de façon saine et dynamique.

Vu

LE DIRECTEUR  
de l'Ecole Nationale  
Vétérinaire de Lyon

LE PROFESSEUR RESPONSABLE  
de l'Ecole Nationale  
Vétérinaire

Pr. FROGET

Pr. FLACHAT

LE PRESIDENT DE L'UNIVERSITE LE PRESIDENT DE LA THESE  
CLAUDE BERNARD

Pr. BERTOYE

D.GERMAIN

Vu et permis d'imprimer  
LYON, le 2 Décembre 1976



- TABLE DES MATIERES -

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| AVANT-PROPOS .....                                   | 1  |
| INTRODUCTION .....                                   | 6  |
| PREMIERE PARTIE : IMPLANTATION - REALISATION .....   | 8  |
| Implantation .....                                   | 10 |
| Construction - Equipement .....                      | 12 |
| - marché aux bestiaux .....                          | 12 |
| - abattoir .....                                     | 13 |
| secteur animaux vivants .....                        | 15 |
| secteur viande et abats rouges .....                 | 16 |
| locaux d'entreposage réfrigérés .....                | 23 |
| secteur abats blancs et issues .....                 | 24 |
| section sanitaire .....                              | 27 |
| locaux annexes .....                                 | 29 |
| équipement technique .....                           | 30 |
| SECONDE PARTIE : FONCTIONNEMENT - EXPLOITATION ..... | 34 |
| - marché aux bestiaux .....                          | 34 |
| approvisionnement .....                              | 34 |
| desapprovisionnement .....                           | 37 |
| - abattoir .....                                     | 39 |
| abattages .....                                      | 39 |
| cinquième quartier .....                             | 44 |
| organisation du travail .....                        | 46 |
| inspection .....                                     | 49 |
| commercialisation .....                              | 52 |
| TROISIEME PARTIE : ETUDE ECONOMIQUE .....            | 59 |
| Investissement .....                                 | 61 |
| Frais de gestion .....                               | 63 |
| Recettes .....                                       | 65 |
| Bilan .....                                          | 68 |
| CONCLUSIONS .....                                    | 80 |





